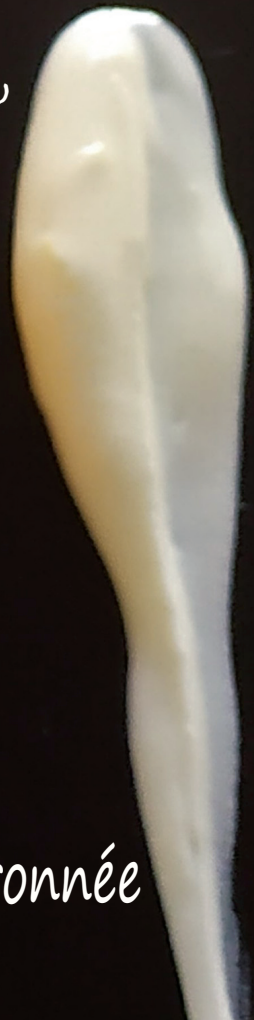


Bananabread aux noix
meringué,



crème citronnée



40 minutes



6 personnes

Bananabread aux noix meringué, crème citronnée

cake

3 bananes mûres
1 œuf entier et 1 jaune
100 g d'huile tournesol
150 g de farine
100 g de sucre roux
1 sachet levure chimique
50 g cerneaux de noix

meringue

2 blancs d'œuf (environ 60 g)
120 g de sucre en poudre
40 g d'eau

75 g de crème fraîche épaisse
½ citron jaune



Première étape, le bananabread

- 🍌 Avant de commencer, allumer le four à 180 °C
- 🍌 Dans un cul de poule, écraser les bananes avec une fourchette,
- 🍌 Ajouter l'œuf et le jaune, puis l'huile de tournesol,
- 🍌 Rajouter le sucre roux, puis incorporer sans trop mélanger la farine avec la levure chimique
- 🍌 Terminer avec les cerneaux de noix hachés.



Verser la préparation dans les moules, et cuire entre 15 et 20 minutes à 180°C



Deuxième étape, la meringue Italienne

Pendant la cuisson, préparer la meringue italienne,

- ☪ Clarifier les 2 blancs d'œuf dans la cuve du batteur, équipée du fouet.
- ☪ Dans une casserole, mettre les 120 g de sucre et les 40 g d'eau. Remuer pour obtenir une texture de sable mouillé. Porter à ébullition pour obtenir un sirop.
- ☪ Commencer à fouetter lentement les blancs d'œuf.



☪ Lorsque le sirop de sucre atteint les 121°C, le retirer du feu et le verser doucement vers la paroi du bol, afin qu'il se mélange aux blancs d'œuf en neige.

☪ Fouetter vitesse maximum jusqu'à complet refroidissement de la meringue. Vérifier sa bonne tenue en regardant si la meringue fait un « bec d'oiseau » sur le fouet.

☪ Débarrasser la meringue dans une poche à douille, munie de la Multidouille



Dernière étape, le dressage

- 🌀 Pocher facilement la meringue avec la Multidouille
- 🌀 A l'aide d'un chalumeau brûler légèrement la meringue italienne. (à défaut de chalumeau, utiliser le grill du four, mais en restant à côté, car la meringue dore très rapidement...
- 🌀 Mélanger le jus de citron avec la crème épaisse et quelques zestes. Garnir le centre de la meringue.



