

CRÈME DE BERCE, GLACE ET SABLE DE BANANE



Ingrédients pour 6 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------------|--------------------------------|
| Lait | 1 L |
| Jaunes d'oeufs | 250 gr (+/- 12 jaunes d'oeufs) |
| sucre | 220 gr |
| Fécule de pommes de terre | 120 gr |
| Jus de berce | 150 gr |
| Lait | 400 ml |
| sucre | 200 gr |
| Dextrose | 100 gr |
| Purée de banane | 1,4 kg |
| Acide citrique | 10 gr |
| Riz | Quantité souhaitée |
| Yaourt | Quantité souhaitée |
| Chips séché de bananes | Quantité souhaitée |

Préparation

1. Centrifuger la berce pour obtenir 150 gr de jus. Réaliser une crème pâtissière traditionnelle. Refroidir et incorporer 150 gr de jus de berce.

Glace banane

1. Mixer les ingrédients et faire prendre en sorbetière (+/- 15 minutes).

Tuile de yaourt

1. Cuire fortement le riz. Mixer, incorporer du yaourt, étaler finement sur une plaque munie d'un tapis de cuisson. Sécher au four.
-
-

Sable de banane

1. Mixer les chips de banane et apporter de l'acidité en mixant avec les tuiles de yaourt.
-
-