

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	1.40 kg
Acide citrique	10 gr
Riz	0 Quantité souhaitée
Yaourt	0 Quantité souhaitée
Chips séché de bananes	0 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.
