Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Croustillant de banane

Ingrédients

Préparation

Eplucher les bananes, les détailler en petits dès. Cuire les bananes avec le sucre à feu doux dans un poêlon jusqu'à obtention d'une purée épaisse. Retirer du feu et laisser refroidir. Dans un bol, mélanger délicatement la purée de bananes, les zestes de citron et d'orange et les amandes en poudre. Poivrer généreusement. Diviser cette pâte en 12 portions égales.
Faire fondre le beurre à feu doux. Déposer une feuille de pâte fillo à plat et la badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. La recouvrir d'une autre feuille de pâte et badigeonner à nouveau de beurre. Découper les doubles feuilles de fillo en trois dans le sens de la longueur. Déposer une portion du mélange à la banane à l'extrémité d'un rectangle de pâte, rabattre les deux bords et rouler jusqu'à la fin de la bande afin d'obtenir un long cigare. Badigeonner chaque croustillant de beurre fondu, saupoudrer d'un peu de sucre et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les croustillants soient dorés. Les sortir du four.
Dans un poêlon, faire fondre doucement le miel. Retirer du feu, laisser refroidir avant de verser délicatement ce sirop dans les verrines, sur le coulis de mangue.
Répartir les croustillants de banane sur les assiettes et servir immédiatement avec le coulis de mangue. Pour déguster, tremper le croustillant dans la préparation sirop / coulis de mangue et croquer !

Notes :