

CROUSTILLANT DE BANANES DORÉES

recette tirée d'un ancien magazine Cuisine

Pour 2 personnes:

12 ronds à partir de feuilles de brik

2 ou 3 bananes fermes

le jus d'un citron

du beurre

1 cuil. à soupe de marmelade d'abricot

du rhum

Faire un coulis de chocolat en y ajoutant 1 cuil. à soupe de rhum

- À l'aide d'un bol de 10 cm de diamètre découpez 12 disques dans les feuilles de brik.
- Faites fondre un peu de beurre dans une casserole, puis badigeonnez-en les disques en les superposant par deux sur la plaque du four.
- Faites dorer 5 mn environ au four th. 150/160. Procédez en deux ou trois fois selon la taille de votre plaque.
- Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et citronnez-les. Faites chauffer du beurre dans une grande poêle et dorez-y les bananes sur une face 2 à 3 mn.
- Sur feux doux, faites liquéfier la marmelade d'abricot avec 1 cuil. à café de rhum.
- Posez une galette de brik sur chaque assiette. Couvrez de rondelles de bananes, un peu de coulis de chocolat, posez une autre galette, puis de banane/chocolat, encore une galette de brik etc.....Badigeonnez la dernière couche de banane avec la marmelade d'abricot, versez un filet de chocolat et servez aussitôt.

- Personnellement j'ai rajouté de la crème chantilly entre chaque couche, cela reste facultatif.