



TRANCHES À LA BANANE ET À LA NOIX DE COCO



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

1 Fond de biscuit clair

POUR LA CRÈME À LA NOIX DE COCO

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

30 g Sucre

3 cs Liqueur de noix de coco

30 g Noix de coco râpée

100 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

POUR LA CRÈME À LA BANANE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Banane(s)

50 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

Jus d'un citron

100 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT

125 g QimiQ Base crème

125 g Chocolat

PRÉPARATION

1. Cuire le fond de biscuit, le laisser refroidir et le couper en deux.
2. Pour la crème à la noix de coco: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre, la liqueur et la noix de coco ainsi que la crème fouettée.
3. Répartir la crème à la noix de coco sur une moitié de biscuit. Recouvrir de l'autre moitié et bien réfrigérer.
4. Pour la crème à la banane: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ecraser grossièrement les bananes à la fourchette et les ajouter avec le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron. Incorporer la crème fouettée.
5. Etaler la crème à la banane sur le deuxième fond de biscuit et réfrigérer au moins 4 heures.
6. Pour le glaçage au chocolat: fondre le QimiQ et le chocolat ensemble au bain-marie et répartir sur la crème. Replacer au réfrigérateur, jusqu'à ce que le glaçage ait durci.