



# FANTASIE DE BANANE ET CHOCOLAT DE MICHA SCHÄRER

## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Réduit la formation de peau



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>5</b>	Banane(s)
<b>4 cs</b>	Liqueur de banane
<b>100 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao)
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>2 cs</b>	Sucre glace
<b>300 ml</b>	Demi-crème
<b>50 g</b>	Amandes, effilées

## PRÉPARATION

1. Éplucher 4 bananes, les couper en deux dans le sens de la longueur, les aligner sur une assiette et les arroser de liqueur de banane. Couper le reste des bananes en petits dés.
2. Hacher finement le chocolat noir et le faire fondre dans un bol au bain-marie.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le chocolat fondu, le sucre glace et les dés de banane.
4. Battre la demi-crème en chantilly et incorporer délicatement à la masse avec une spatule en caoutchouc. Disposer sur les bananes imbibées.
5. Griller légèrement les amandes effilées dans une poêle et en garnir le dessert.