

## **BAHAMAS**

Recette pour 2 cercles "Berlingot" de 18 cm de diamètre, et 1 cercle "Berlingot" de 15 cm

### **DACQUOISE AMANDE CHOCOLAT :**

(1 feuille 60 x 40 et 1 cm de haut)

- 300 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre cassonade
- 250 g de sucre glace
- 175 g de poudre d'amande
- 50 g de poudre de noisette
- 120 g de couverture noire hachée (58%)

Monter au fouet au batteur les blancs d'œufs avec le sucre cassonade. Incorporer le mélange sucre glace (tamisé), poudre d'amande, poudre de noisette, couverture noire hachée et dresser en cadre à biscuit sur feuille de « silpat ». Cuire au four ventilé à 175°C, clé ouverte, pendant environ 18 à 20 minutes.

### **CREMEUX LACTE :**

3 palets : 1 de 14 cm et 2 de 16 cm.

- 300 g de crème fleurette
- 200 g de couverture lactée 38%

Chauffer la crème fleurette, la verser sur la couverture lactée hachée, mixer et filmer au contact, refroidir à 6°C (réfrigérateur). A froid, émulsionner au batteur à l'aide du fouet et couler sur les bananes rôties froides et le fond de dacquoise amande chocolat. Réserver pour le montage .

### **BANANES ROTIES :**

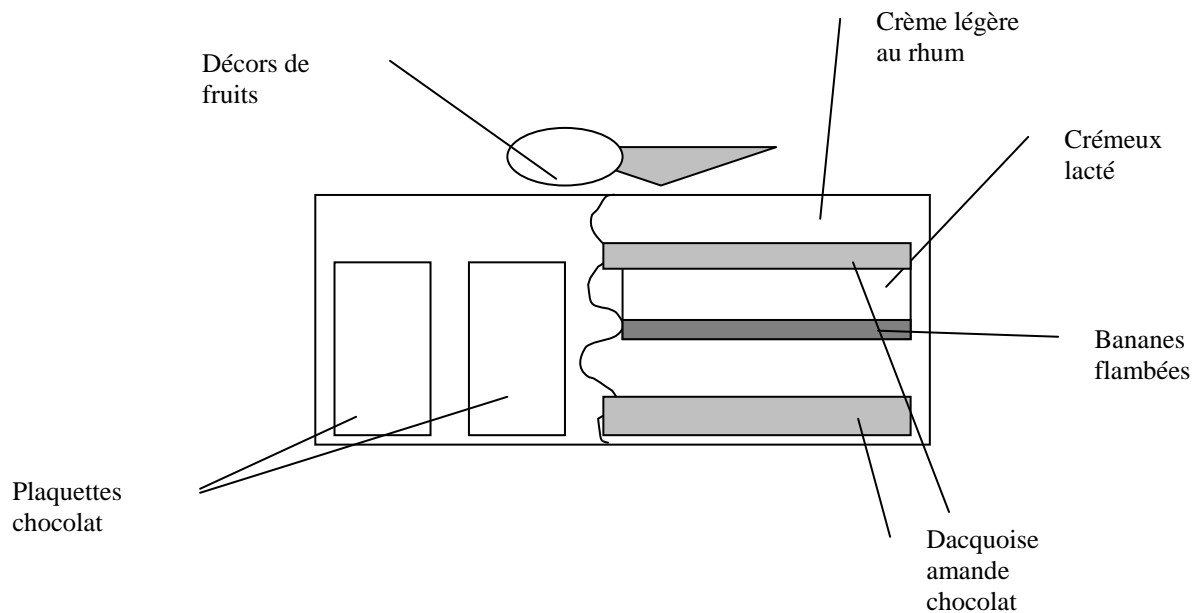
- 225 g de bananes (rondelles)
- 40 g de beurre
- 40 g de sucre semoule
- muscade (1 pincée)

Fondre beurre et sucre, colorer blond, puis rôtir les bananes quelques minutes. Ajouter la muscade. Mouler directement sur une dacquoise amande chocolat déjà détaillée en cercle berlingots, légèrement inférieur au cercle de montage. Réserver au frais.

## CREME LEGERE AU RHUM :

- 105 g de sucre semoule
- 35 g de glucose
- 55 g d'eau
- 180 g de blancs d'oeufs
- 12 g de gélatine en feuilles
- 325 g de crème fouettée
- 35 g de rhum St James 54%

Cuire le sucre semoule, le glucose et l'eau à 123°C, verser sur les blancs d'œufs justes moussés, Monter au batteur à l'aide du fouet, jusqu'à complet refroidissement. Fondre la gélatine (préalablement ramollie et égouttée), l'incorporer à la meringue froide, ajouter le Rhum St James et délicatement la crème fouettée mousseuse.







*BAHAMAS*

