



RECETTE la tatin à la banane, crème au citron

Lithierry

Portions: 6

250 grammes pâte feuilletée

250 grammes glace à la vanille

CREME AU CITRON

100 grammes sucre

125 grammes jaune oeuf

125 grammes jus citron

1 gramme gélatine (Feuille)

1 zeste de citrom

BANANE POEELE

3 banane

10 grammes jus de citron

100 grammes sucre

50 grammes beurre

noix de muscade

CROUSTILLANT

100 grammes sucre glace

40 grammes lait

30 grammes farine

35 grammes beurre

noix de muscade

Préparer les bananes: détailler la banane en rondelles et humecter avec le jus de citron. caraméliser le sucre à sec et le décuire avec le beurre liquide. ajouter les bananes, poêler, retirer du feu et assaisonner avec la noix de muscade.

Préparer la crème citron: mélanger les jaunes avec le sucre, ajouter le jus et les zeste. cuire au bain-marie, ajouter la gélatine. passer, garder au froid.

Élaboration du croustillant: tiédir le lait, ajouter le sucre et la noix de muscade, puis incorporer le beurre. bouillir et ajouter la farine tamisée. dresser de petites langues et cuire à 170°.

détailler la pâte feuilletée des cercles de 8 cm, cuire 15 m à 180° puis laisser refroidir sur grille.

assemblage: placer une abaisse de pâte feuilletée dans un cercle de 7 cm, et garnir avec la banane poêlée. finir le remplissage du moule avec la crème au citron. saupoudrer avec du sucre et caraméliser.

présentation: disposer la tatin sur une assiette, mettre une quenelle de glace dessus. on terminera le décor en plantant le croustillant. mettre le restant de sauce en filet.