

Gâteau moussoux au chocolat et fondant banane

Les ingrédients pour 8 personnes

200 g de chocolat Nestlé dessert au LAIT
5 feuilles de gélatine
6 oeufs
4 bananes
1 c à s de sucre roux
200g de fromage blanc battu
Quelques copeaux de chocolat (que j'ai oubliés)
J'ai rajouté
1 sachet de sucre vanillé
1 c à s de sucre blanc pour le fromage blanc.

Mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat au lait au M.O. et ramollir 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Les égoutter , les essorer et les faire fondre dans une cuillère à soupe d'eau bouillante. Incorporer au chocolat ainsi que les jaunes d'oeufs.

Ajouter ensuite les blancs montés en neige en 2 fois en les incorporant délicatement.

Tapisser un moule à manqué de film étirable et verser la mousse qui doit arriver à mi-hauteur.

Mettre le moule au frigo 1 à 2 heures.

Fondant de banane :

Couper les bananes en rondelles et les faire revenir à la poêle 2 mn avec le sucre roux. Faire ramollir les 3 feuilles de gélatine restantes les essorer et les faire fondre dans une cuillère d'eau bouillante. Incorporer au fromage blanc auquel vous aurez rajouté le sucre vanillé et la cuillère de sucre blanc.

Ajouter les bananes en rondelles et mélanger délicatement.

Verser cette préparation sur la mousse au chocolat et laisser prendre au frigo 2 à 3 h.

J'ai fait ce gâteau la veille pour le lendemain et je pense que c'est préférable pour la prise des ingrédients.

Au moment de servir démouler le gâteau sur le plat de présentation et décorer de copeaux de chocolat.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>