



GÂTEAU CHOCOLAT-BANANE-CARAMEL

PAR NICOLAS ARCÉ

INGRÉDIENTS

POUR LA GÉNOISE

4 OEUFS
125G DE SUCRE
125G DE FARINE OU DE POUDRE DE NOISETTE
1/2 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
BEURRE ET FARINE POUR LE MOULE

POUR LE GLACAGE

350G DE BANANES
500G DE CHOCOLAT NOIR 50%
500ML DE CRÈME FRAÎCHE + 150ML
650ML DE PLANTAFIN
160G DE SUCRE
160G DE SUCRE GLACE
3.5 FEUILLES DE GÉLATINE
50ML DE RHUM

RÉCETTE

La Génoise

Beurrez le moule. Préchauffez le four à 180° (th6).

Dans un bol, mélangez la levure à la farine.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont fermes, ajoutez le sucre et battez encore. Baissez la vitesse du robot et ajoutez d'un coup les 4 jaunes, puis la farine et la levure en pluie.

Arrêtez très rapidement le robot pour que la préparation n'ait pas le temps de retomber, versez dans le moule, lissez la surface et enfournez immédiatement pour 20 minutes.

Démoulez tiède et attendez que le gâteau soit refroidi pour le couper en deux et le garnir.

Le Glaçage

Coupez les bananes en dés. Réservez au frais pour ne pas qu'elles noircissent.

Dans une casserolle, réalisez un **caramel à sec** : *Dans une poêle ou une casserole à fond épais, verser le sucre semoule. Mettre à chauffer et attendre que le sucre fonde. Lorsque le sucre est fondu et qu'il commence à prendre une jolie couleur de caramel, saisir la queue de la casserole et faire naviguer le sucre sur toute la surface du récipient pour obtenir une couleur homogène. Lorsque la couleur désirée est obtenue, stopper immédiatement la cuisson.* Y mettre les bananes avec le beurre, flambez le tout au Rhum. Ajoutez 150ml de crème puis laissez cuire 10min à feu doux. Préparez la **ganache au chocolat** : pour cela, faite fondre au bain marie 500g de choco et 500ml de crème.

Préparer dans un batteur la **crème fouettée** bien serrée : mélangez 650ml de Plantafin et 160g de sucre glace.

Incorporer le mélange de bananes caramel dans la ganache au chocolat, faites prendre avec les feuilles de gélatines. Puis mélangez la ganache dans la crème fouettée.

Imbibez la génoise de sirop (160ml d'eau avec 160g de sucre).

Moulez la ganache sur la génoise et avec une spatule de Pâtissier et lissez le tout. Laisser figer au frais 2h.

Décorez avec des fruits, du caramel, du chocolat, du sucre soufflé ou tiré.