

Blinis au chocolat, banane Frécinette caramélisée et pulpe de fruit de la passion

Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 œufs
80 g de sucre
170 g de farine
10 g de levure chimique
30 g de cacao
30 g de pépites de chocolat
250 g de yaourt
4 bananes Frécinette
Sucre cassonade
2 fruits de la passion



G R É G O R Y
C O U T A N C E A U

Préparation :

Dans un saladier, blanchir les œufs et le sucre ; ajouter la farine, la levure chimique et le cacao ; finir par le yaourt et réserver au frais.
Tailler les bananes dans la longueur et les inciser légèrement côté chair.
Réserver au frais. Couper les fruits de la passion en deux et prélever la pulpe.

Finition et dressage :

Parsemer le sucre cassonade sur la chair des bananes ; les caraméliser côté chair puis finir la cuisson côté peau pendant quelques minutes.
Réserver au chaud. Dans une poêle antiadhésive, verser de petites quantités de pâte à blinis, ajouter quelques pépites de chocolat sur les blinis ; faire colorer chaque face et servir.
Dans l'assiette, disposer les blinis puis les demi-bananes caramélisées, ajouter en guise de sauce la pulpe de fruits de la passion.