

Banana split caramélisé



Pour 4 personnes

 20 minutes

 5 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

30 ml d'eau + 30 ml de sirop de maïs

180 ml de sucre

125 ml de crème 35 %

60 ml de beurre

Garnitures

2 bananes, coupées en deux

30 ml de cassonade

12 petites boules de crème glacée à la vanille

4 cerises au marasquin avec la queue, égouttées

Sauce au caramel

1 - Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sirop et le sucre. Cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur ambrée.

2 - Hors du feu, à l'aide d'une spatule, ajouter graduellement la crème et le beurre. Attention aux éclaboussures. Porter de nouveau à ébullition, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu et laisser tiédir.

Garnitures

3 - Sur une plaque ou une assiette, déposer les bananes, la partie coupée vers le haut. Saupoudrer uniformément la cassonade

en pressant légèrement pour éviter les grumeaux.

4 - À l'aide d'une petite torche à brûler, caraméliser la cassonade.

Montage

5 - Dans quatre assiettes à dessert froides, déposer les boules de crème glacée. Arroser de caramel. Ajouter les bananes. Garnir avec les cerises. Servir immédiatement.

Astuce

Le caramel se conserve de trois à quatre semaines au réfrigérateur.