

CAPPUCCINO DE CHOCOLAT AU CAMEL DE BANANE **(Recette de Jean-Paul ABADIE de l'Amphitryon à Lorient)**

Ingrédients :

20 cl + 12,5 cl de lait cru + 10 cl de lait pasteurisé
10 cl de crème liquide entière
10 g de cacao en poudre
10 g de chocolat en pastilles
3 jaunes d'œufs + 1 œuf
120 g de sucre en poudre
2 bananes pas trop mûres
10 cl de crème liquide
1 cuillère de sucre en poudre
10 cl de crème liquide
1 citron vert

Ustensiles :

6 grands verres de 15 à 20 cl
Une bouteille en verre à large goulot
Un entonnoir
Une casserole
Une "Maryse"
Une cuillère à soupe
Un mixer inox avec pied

Eventuellement : ananas, mangue, papaye et fruits de la passion

Porter ensemble à ébullition, 20 cl de lait et 10 cl de crème liquide. Incorporer ensuite les 10 g de cacao en poudre et les 10 g de chocolat en pastilles. Bien homogénéiser rapidement cette préparation bouillante. La verser sur le mélange "œuf et 3 jaunes d'œufs". Bien amalgamer au fouet et verser cette crème obtenue dans une bouteille en verre à large goulot. Remplir alors des verres, allant au four, au tiers de leur hauteur. Cuire à 120° durant 1 heure environ. Sortir les verres du four, les laisser refroidir à température ambiante durant 20 minutes. Les réserver ensuite au froid.

Mettre 60 g de sucre en poudre dans une casserole avec une cuillère à soupe d'eau et cuire au caramel blond, soit à 160°. Puis, à l'aide du fouet inox, ajouter rapidement 12,5 cl de lait cru, 10 cl de crème liquide et la banane coupée en morceaux. Cuire pendant 5 minutes à feu moyen. Laisser refroidir et remplir les verres "chocolatés" jusqu'aux deux tiers avec ce caramel de banane. Réserver à nouveau au froid dans l'attente du service.

Avant de servir, émulsionner à l'aide d'un mixeur à pied inox, 10 cl de lait mélangé à 10 cl de crème, 1 cuillère à soupe de sucre semoule et quelques zestes de citron vert. Verser de la mousse de lait obtenue dans chaque verre. Décorer le dessus avec une petite tuile au gomasio et accompagner éventuellement d'un petit de verre de "cocktail exotique" émulsionné, fait avec des morceaux d'ananas, de mangue, de papaye, quelques cuillères de fruits de la passion et de citron vert, le tout passé à la centrifugeuse.