

# **BROCHETTE DE BANANE AUX MORILLES ET PAIN D'ÉPICES** **(Recette de Régis MARCON, chef 3 étoiles à Saint-Bonnet le Froid)**

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

3 grosses bananes pas trop mûres  
12 morilles séchées  
200 g de pain d'épices  
50 g + 50 g de beurre  
50 g de sucre cristal

## **Pour le caramel**

100 g de sucre roux  
5 cl de vinaigre balsamique  
QS de crème liquide  
3 morilles séchées

## **Ingrédients pour 8 personnes :**

6 grosses bananes pas trop mûres  
24 morilles séchées  
400 g de pain d'épices  
100 g + 100 g de beurre  
100 g de sucre cristal

## **Pour le caramel**

200 g de sucre roux  
10 cl de vinaigre balsamique  
QS de crème liquide  
6 morilles séchées

## **En accompagnement**

Glace vanille, noix de coco ou cacahuètes

La veille, mettre à tremper toutes les morilles séchées dans 20 cl d'eau tiède. Renouveler l'opération une heure après en prenant soin de récupérer et réserver la première eau de trempage.

Le lendemain, réaliser un caramel avec le sucre roux et un peu d'eau. Dès qu'il commence à brunir, déglacer avec le vinaigre balsamique et le réduire de moitié.

Filtrer l'eau de trempage des morilles et l'ajouter au caramel. Réduire à nouveau. Pendant ce temps, rincer bien le reste des morilles pour bien éliminer le sable et les impuretés et les faire revenir au beurre dans une poêle pour les cuire, car la morille crue est toxique. Hacher, suivant votre nombre de convives, 3 ou 6 morilles. Ajouter au caramel réduit la crème liquide et les morilles hachées. Faire bouillir le mélange jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Réserver au chaud.

Eplucher les bananes et les tailler en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Réserver à l'abri de l'air.

Tailler le pain d'épices en tranche d'1 cm d'épaisseur, si possible avec une trancheuse. Avec un découpoir faire des ronds du même diamètre que les bananes. Monter les brochettes en alternant banane, morille et pain d'épices.

Dans une poêle anti adhésive bien chaude, mettre à fondre le beurre. Y faire revenir les brochettes et les faire bien colorer en ajoutant un peu de sucre. Les caraméliser légèrement.

Ajouter le caramel de morilles et enrober bien les brochettes avec ce caramel.

Servir sur une assiette, de préférence blanche et rectangulaire.

Accompagner suivant votre goût d'une quenelle de glace à la vanille ou de noix de coco ou de cacahuètes, sur laquelle vous déposerez quelques gouttes de "vrai" vinaigre balsamique.