

DOME ANANAS BANANES

DOME ANANAS BANANE, un dessert à l'ananas, très facile, rapide, frais avec toutes ses vitamines et ses fibres, attractif avec peu de choses, à décliner avec n'importe quel fruit couplé à la banane qui donne une épaisseur de texture. On peut ajouter des raisins (comme ici) ou des petits fruits à la base pour donner un peu plus de peps.

1/2 ananas
2 banane (s)
10 cl lait amande
1/2 sachet agar agar
vanille



 15 minutes
 4 Dômes



1. Mixer l'ananas coupé en morceaux, puis ajouter les bananes dans le mixer pour obtenir une base crémeuse d'ananas-bananes



2. Diluer l'agar agar dans un verre de lait d'amandes, ajouter un peu de vanille (facultatif), faire frémir 1 minute sur le feu moyen.



3. Verser le lait dans le mixer par dessus les fruits mixés et mixer à nouveau le tout.



4. Verser cette crème épaisse dans des bol, préalablement mouillés à l'eau froide pour faciliter le démoulage ultérieur. On obtient 3 ou 4 desserts selon la grosseur souhaitée.



5. Ajouter des raisins secs (ou autre petit fruit). Ils restent à la surface de cette crème épaisse, et seront à la base du dôme après démoulage.



6. Laisser prendre au frais pendant une petite heure avant démoulage. Si le mixage est court, on peut ainsi garder quelques morceaux de fruits dans la crème...Les raisins ne sont pas indispensables. On pourrait ajouter autour du dôme démoulé, d'autres morceaux de fruits frais plus colorés (framboises, mangues...). Dans le même esprit déco, voir recette 'entremet banane kiwi'