











Mousse de bananes

 Préparation **10 mn** |  Cuisson **2 mn** |  Repos **2 h**
 Temps Total **2 h 12 mn**

Ingrédients / pour 4 personnes

- › 4 bananes bien mûres
- › 2 oeufs
- › 20 cl de fromage blanc à 20% ou 0%
- › 2 feuilles de gélatine
- › 2 cuillères à soupe de rhum
- › 50 g de sucré en poudre
- › 1 sachet de sucré vanillé
- › sel

PRÉPARATION / Mousse de bananes

-  Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Éplucher et couper les bananes en rondelles et les passer au mixer avec une cuillerée à soupe de rhum.
 -  Verser la deuxième cuillère à soupe de rhum dans une casserole et faire chauffer. Quand le rhum est sur le point de bouillir, couper le feu et ajouter les feuilles de gélatine, bien remuer pour qu'elles fondent. Incorporer le tout à la purée de bananes.
 -  Séparer les blancs d'oeufs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer ensuite à la purée de bananes.
 -  Verser le fromage blanc dans la purée, bien mélanger.
 -  Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la purée à l'aide d'une spatule.
-  **Pour finir**
Répartir la mousse dans des ramequins et réserver au réfrigérateur au moins 2 heures.