

# Délice Coco-Banane

*Pour 8 personnes*

*Préparation : 40 min - Cuisson : 20 min - Réfrigération : 2h15*

## Ingrédients :

- 7 bananes
- 120g de sablés bretons
- 50g de copeaux de noix de coco
- 30cl de lait de coco non sucré
- 30cl de crème liquide entière
- 75g de beurre
- 50g de cassonade
- 120g de sucre en poudre
- groseilles ou framboises
- 1 gousse de vanille
- 6g d'agar-agar



*Ustensiles spécifiques : une casserole, un mixeur, un fouet, un fouet électrique ou un robot, des cercles individuels et du film alimentaire!*

## Réalisation :

- Peler et couper les bananes en rondelles.
- Les verser avec la cassonade et la gousse de vanille fendue dans une casserole.
- Compoter à couvert 20 min sur feu doux.
- Laisser refroidir et retirer la vanille.
- Poser les cercles à pâtisserie sur un plat tapissé de film.
- Mixer les sablés avec le beurre mou en fines miettes.
- Garnir les cercles sur 5 mm d'épaisseur. Bien tasser et réserver au frais.
- Porter à ébullition l'agar-agar avec le sucre en poudre et le lait de coco 1 min en fouettant.
- Laisser tiédir en remuant bien régulièrement.
- Fouetter la crème liquide en chantilly ferme et l'incorporer délicatement à la préparation au lait de coco.
- Déposer une couche de mousse coco dans les cercles et faire prendre 15 min au frais.
- Ajouter une couche de compotée de banane et une couche de mousse coco.
- Réserver 2h au frais.
- Au moment de servir, poser les cercles sur les assiettes à l'aide d'une spatule.
- Retirer les cercles et décorer de coco et de groseilles ou de framboises.

*Bon appétit!!!*