

Tatin aux bananes, Palmitos et crème épaisse

(Variante de la recette de José Maréchal)

Ingrédients pour environ 8 verrines :

- 4 bananes
- 150g de sucre semoule
- 1 c.à.s. de miel liquide
- une giclée de vanille liquide ou un sachet de sucre vanillé
- 50g de beurre doux
- 1 paquet de Palmitos
- 120g de crème épaisse
- vermicelles au chocolat
- un demi bouchon de Rhum si verrines destinées aux adultes.

Eplucher et couper les bananes en rondelles épaisses.

Dans une poêle, répartir le sucre et le sucre vanillé (ou la vanille liquide), l'arroser d'une c.à.s. d'eau, et chauffer afin d'obtenir un caramel blond liquide.

Ajouter les bananes et le beurre, et laisser compoter 5 à 10 minutes ; ajouter éventuellement le Rhum.

Une fois refroidies, disposer les bananes et la crème épaisse en couches alternées dans les verrines, en les séparant avec des morceaux (façon crumble) de Palmitos.

Décorer avec des vermicelles et un Palmitos.

Accord met et vin :

Muscat de Minervois.