



# DÔMES DE CRÈME BANANE-GINGEMBRE

## — Chocolat & Génoise Noix de Coco —

. Pour 4 dômes individuels .

### **Crème Banane Coco & Gingembre :**

- . 2 bananes bien mûres / 200g
- . Lait de coco (en brique) / 200ml
- . Sirop d'agave / 30g
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Gingembre moulu / 1 demi càc
- . Agar-agar / 2g soit 1 càc rase

### **Couche de Chocolat :**

- . Chocolat noir pâtissier / 50g

### **Génoise Noix de Coco :**

- . Farine de coco / 30g
- . Noix de coco râpée / 20g
- . Fécule de maïs / 30g
- . Sucre de canne complet / 30g
- . Lait de riz / 150ml
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Vinaigre de cidre / 1 demi càc
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Pincée de bicarbonate alimentaire
- . Pincée de sel

### **Crème Banane Coco & Gingembre :**

- . Écrasez les bananes à la fourchette pour en faire une purée gluante. Faites en sorte qu'elle soit le plus lisse possible et qu'il n'y ait pas de « morceaux » de banane.
- . Versez dans une casserole. Ajoutez tout le reste des ingrédients et fouettez vivement pour bien délayer le tout.
- . Placez sur le feu et faites chauffer à feu moyen. Portez la préparation à petite ébullition, en remuant régulièrement. Maintenez l'ébullition pendant une à deux minutes, sans cesser de mélanger, puis retirez du feu.  
*\*Les étapes qui suivent sont valables si vous utilisez des moules dômes en inox. Si vos moules sont en silicone, versez simplement la crème à l'intérieur et placez-les au frigo.*
- . Faites fondre un peu d'huile de coco dans un petit bol. Avec un pinceau, badigeonnez généreusement l'intérieur de vos moules avec l'huile fondue. Cette couche permet de faciliter le démoulage et empêchera la crème d'adhérer aux parois.
- . Remuez une dernière fois la crème dans la casserole puis versez-la immédiatement dans les moules. Pour ma part, je place chaque dôme à l'intérieur d'un ramequin de dimension à peine plus grande, pour m'assurer qu'ils restent bien en place et ne se renversent pas.
- . Placez vos dômes au frigo et laissez-les prendre pendant deux à trois heures.
- . Pendant ce temps, réalisez les génoises.

### **Génoise Noix de Coco :**

- . Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- . Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients secs (farine, noix de coco râpée, fécule, sucre, vanille, sel, bicarbonate) à la fourchette.
- . Faites fondre l'huile de coco dans un bol. Une fois liquide, ajoutez-y le lait végétal et le vinaigre (ils doivent être à température ambiante pour ne pas durcir l'huile de coco) puis fouettez vivement le tout.
- . Versez ce liquide sur les ingrédients secs. Mélangez l'ensemble à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.
- . Chemisez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé et placez quatre petits cercles à pâtisserie individuels par-dessus.
- . Versez la pâte à l'intérieur de chaque cercle, puis étalez-la bien au fond,

Suite au verso >



# DÔMES DE CRÈME BANANE-GINGEMBRE

## — Chocolat & Génoise Noix de Coco —

. **Pour 4 dômes individuels .**

### **Crème Banane Coco & Gingembre :**

- . 2 bananes bien mûres / 200g
- . Lait de coco (en brique) / 200ml
- . Sirop d'agave / 30g
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Gingembre moulu / 1 demi càc
- . Agar-agar / 2g soit 1 càc rase

### **Couche de Chocolat :**

- . Chocolat noir pâtissier / 50g

### **Génoise Noix de Coco :**

- . Farine de coco / 30g
- . Noix de coco râpée / 20g
- . Féculé de maïs / 30g
- . Sucre de canne complet / 30g
- . Lait de riz / 150ml
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Vinaigre de cidre / 1 demi càc
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Pincée de bicarbonate alimentaire
- . Pincée de sel

en essayant d'obtenir une surface la plus plate et la plus régulière possible.

. Enfournez pour une vingtaine de minutes, le temps que votre génoise soit toute dorée et gonflée.

. A la sortie du four, laissez refroidir tranquillement (sans retirer les cercles) pendant que vous préparez la suite.

### **Couche de Chocolat :**

. Une fois que vos dômes de crème sont bien gélifiés, passez à l'étape du chocolat.

. Faites fondre le chocolat dans un bol avec la technique de votre choix (micro-ondes, bain marie).

. Versez le chocolat fondu dans les moules dômes, par-dessus la crème.

Dès que le chocolat est versé, étalez-le immédiatement car il durcit très rapidement au contact du froid de la crème, et impossible de l'étaler ensuite ! Inutile d'aller jusqu'aux bords du moule, faites au mieux.

. Remplacez au frigo pendant une demi-heure avant de passer au dressage.

### **Dressage :**

. Décerlez vos génoises et déposez-les sur les assiettes de service.

. Passez au démoulage des dômes. Cette étape peut sembler délicate, mais avec la bonne technique, ça va tout seul. Il suffit de tremper les moules pendant 30 secondes à 1 minute dans un bol d'eau légèrement chaude (en faisant attention de ne pas faire rentrer l'eau à l'intérieur). Grâce au choc produit par le changement brutal de température, vous devriez voir les bords de la crème se détacher d'eux-mêmes du moule. Une fois que votre crème est entièrement décollée, vous devriez voir qu'elle se déplace facilement dans le moule.

. Retournez le moule pour faire glisser doucement le dôme de crème et récupérez-le dans le creux de votre main. Déposez-le ensuite sur la génoise en le retournant à l'envers délicatement. Normalement, la crème doit être bien gélifiée et se manipule donc très facilement sans s'abîmer.

. Pour terminer, parsemez joliment le tout de noix de coco râpée, et de quelques éclats de cacahuètes finement concassées.

. Et voilà, vos jolis dômes sont fin prêts à être dégustés ! Servez bien frais !