



1. Gâteau aux bananes et sorbet à la noix de coco

Dites adieu à votre vieux pain aux bananes, il y a une nouvelle friandise à la banane cuite au four en ville, avec une touche estivale divine.

INGRÉDIENTS:

- 150 g de beurre non salé, haché
- 3/4 tasse (165 g) de sucre en poudre
- Zeste finement râpé d'un citron
- 3 bananes très mûres, écrasées
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 1 1/2 tasse (225 g) de farine à lever
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- Zeste de lime finement râpé, pour server
- SORBET À LA NOIX DE COCO
- 800 ml de lait de coco
- 1 tasse (220 g) de sucre en poudre
- Le zeste finement râpé et le jus de 2 citrons verts
- BANANE AU CAMEL
- 1/2 tasse (110 g) de sucre en poudre
- 100g de sucre muscovado
- Jus de 1 citron
- 1 gousse de vanille, fendue, graines grattées
- 3 petites bananes coupées en deux dans le sens de la longueur

MÉTHODE:

1. Pour le sorbet à la noix de coco, mettez tous les ingrédients dans une grande casserole à feu doux avec 1/2 tasse (125 ml) d'eau. Cuire en remuant pendant 2 minutes pour dissoudre le sucre. Retirer et refroidir à température ambiante, puis réfrigérer pendant 4 heures ou toute la nuit.
2. Une fois refroidi, transférer le mélange de sorbet dans une machine à crème glacée et mélanger selon les instructions du fabricant jusqu'à ce qu'il soit épais mais suffisamment mou pour être mis dans un récipient. (Sinon, verser dans un récipient peu profond et congeler pendant 2 heures ou jusqu'à ce que les bords soient congelés. Retirer et battre avec des batteurs électriques. Remettre dans le récipient

et recongeler. Répéter 2 ou 3 fois.) Transférer dans un récipient et congeler pendant au moins 4 heures ou du jour au lendemain.

3. Préchauffer le four à 160 ° C. Graisser la base et les côtés d'un moule à pain de 1 L (4 tasses) et tapisser de papier sulfurisé.
4. Fouetter le beurre et le sucre dans un batteur sur socle équipé du fouet jusqu'à ce qu'ils soient pâles et mousseux. Ajouter le zeste de citron et la purée de banane et mélanger au fouet. Incorporer les œufs, un à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient épais et mousseux. Incorporer la farine et la levure chimique. Mettre dans un moule à pain et cuire au four pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'une brochette insérée au centre en ressorte propre.
5. Pour la banane caramel, placez le sucre semoule et le sucre muscavado dans une casserole avec 300 ml d'eau. Placer sur feu moyen et porter à ébullition. Cuire, sans remuer, pendant 10 minutes ou jusqu'à l'obtention d'un caramel fin et doré. Ajouter le jus de citron et la gousse de vanille et les graines. Bien mélanger, puis réduire le feu à moyen-doux.
6. Ajouter les moitiés de banane et cuire à la cuillère sur le caramel pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que les bananes soient enrobées de sauce et caramélisées. Retirer les bananes de la poêle, augmenter le feu à moyen et réduire la sauce en un sirop épais.
7. Superposer les bananes sur le gâteau, arroser de sirop, puis trancher. Servir les tranches garnies d'une cuillère de sorbet et de zeste de citron vert

2. Délicieux cheesecake au citron

Le cheesecake est digne du temps des fêtes.

INGRÉDIENTS:

- 650g de fromage à la crème, à température ambiante
- 1 1/4 tasse (275 g) de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1/4 tasse (35 g) de maïzena
- 400g de crème fraîche
- Zeste finement râpé de 1 1/2 citrons, plus 80 ml de jus de citron
- 300 ml de crème épaisse
- 2 cuillères à café de graines de pavot
- Citrons caramélisés
- 1/2 tasse (110 g) de sucre en poudre
- 2 petits citrons, tranchés finement
- Zeste de 1 citron paré
- 2 cuillères à café d'huile de tournesol

- BASE DE POPPYSEED
- 1/4 tasse (55 g) de sucre en poudre
- 300g de biscuits sablés
- 125g de beurre non salé, fondu
- 1/4 tasse (40 g) de graines de pavot

MÉTHODE:

1. Pour les citrons caramélisés, placez le sucre et 1/4 tasse (60 ml) d'eau dans une casserole à feu moyen, en remuant pour dissoudre le sucre. Porter à ébullition, puis réduire le feu à moyen-doux.
2. Ajouter les citrons et les zestes et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement translucide.
3. Retirer du moule à l'aide de pinces et réserver. Réservez le sirop. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter les tranches de citron et cuire 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient foncées et caramélisées.
4. Étaler sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et laisser refroidir complètement.
5. Préchauffer le four à 150 ° C. Graisser et tapisser la base et les côtés d'un moule à gâteau rond de 22 cm avec du papier sulfurisé.
6. Pour la base de pavot, placez le sucre et les sablés dans un robot culinaire et fouettez jusqu'à ce qu'ils ressemblent à de fines miettes. Avec le moteur en marche, ajoutez lentement le beurre et les graines de pavot jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Répartir uniformément sur la base du plat préparé.
7. Pour préparer la garniture, placez le fromage à la crème et le sucre dans un batteur sur socle équipé de la palette et battez jusqu'à consistance lisse. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant jusqu'à homogénéité.
8. Ajouter la maïzena, la crème fraîche, le zeste et le jus de citron et battre jusqu'à homogénéité.
9. Versez la garniture sur la base de pavot, puis faites cuire sur la grille centrale du four pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle soit juste prise, mais avec une légère oscillation au centre. Éteignez le four et laissez refroidir avec la porte entrouverte pendant 3 heures, puis réfrigérez encore 2 à 3 heures ou jusqu'à refroidissement.
10. Fouettez la crème épaisse jusqu'à obtenir des pics mous, puis pliez les graines de pavot. Garnir le gâteau de la chantilly aux graines de pavot et des citrons caramélisés.
11. Arroser du sirop de citron réservé pour servir.