

Le livre de cuisine de la semaine

"SAVEURS AMÉRICAINES" PAR CONSTANCE BORDE,
SHEILA MALOVANY-CHEVALLIER, CHRISTINE FLEURENT

641.595 1 DOB LOI

Oh, ah, voici le moment de clore joliment notre festin avec un dessert qui ne peut-être plus américain. Pour nos palais, c'est ce que j'appellerai une riche expérience. Une recette qui n'est pas traditionnelle à la fête de Thanksgiving, mais juste sensationnelle, fondante, soyeuse et succulente, la banana cream pie !

Voilà tous nos atouts maintenant réunis pour célébrer un très bon diner.

Je vous souhaite d'avoir gardé une belle place pour le dessert, en reprenant, pourquoi pas, une petite part du rêve américain...

Happy Thanksgiving !
M.F



BANANA CREAM PIE

Les ingrédients

POUR 10 PERSONNES

Préparation : 15 minutes

- 1 fond de pâte brisée ou sablée de 25 cm de diamètre déjà cuit
- 1 banane
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuil. à soupe de beurre
- 60 cl de lait
- 150 g de sucre
- 1 cuil. à café de sel
- 4 cuil. à soupe de Maïzena
- 1 cuil. à café de vanille liquide
- Crème fouettée pour décorer

La recette

- Versez le sucre, la maïzena et le sel dans une casserole, mélangeant bien et ajoutez le lait, en tournant. Portez à ébullition sur feu moyen, en remuant constamment, et poursuivez la cuisson pendant 1 minute, puis retirez du feu.
- Transvasez la moitié de ce mélange sur les jaunes d'œufs légèrement battus, sans cessez de remuer, avant de reverser le tout dans la casserole. Portez de nouveau à ébullition et laissez bouillir encore une minute en tournant.
- Mettez hors du feu, ajoutez le beurre et la vanille et versez la moitié de la crème dans le fond de tarte. Laissez refroidir un peu, puis disposez de fines rondelles de banane sur toute la surface de la tarte. Couvrez avec le reste de crème à la vanille. Laissez bien refroidir puis garnissez de crème fouettée et servez bien froid. Vous pouvez prévoir une demi-banane pour le décor.



Une recette à télécharger sur bm-poitiers.fr

La semaine prochaine :
faites entrer les infusions !