

Mousse au citron accompagnée d'ananas et de banane confites sous vide

Auteur: Danilo Ange



Ingredients

Pour 6 personnes :

5 citrons
380 g de sucre
9 œufs
1 jaune d'œuf
300 g de crème
1 gousse de vanille
300 g de bananes
300 g d'ananas
100 g de caramel
6 tuiles en pâte feuilletée

Préparation

Râpez le zeste de citron, ajoutez leur jus, le sucre, les œufs, la crème tiédie et la gousse de vanille puis laissez reposer pendant 30 minutes. Versez l'appareil dans un sachet de cuisson et faites-le cuire dans le bain **fusionchef** pendant 1 heure à 82 °C. Laissez refroidir.

Passez la crème obtenue au chinois. Versez la moitié dans un siphon et réservez au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Pelez les bananes et l'ananas puis placez-les dans deux sachets de cuisson distincts. Faites-les cuire dans le bain **fusionchef** pendant 30 minutes à 82 °C. Laissez refroidir.

Coupez les fruits puis disposez-les dans les assiettes. Ajoutez un peu de crème au citron à l'aide du siphon et terminez avec les tuiles en pâte feuilletée.