

Verrine Bananes & Crème de Marrons

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 6 Madeleines
- 10 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de rhum brun
- 8 petits-suisses
- 6 cuillères à soupe de crème de marrons
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 bananes
- 45 g de beurre demi-sel
- 3 cuillères à soupe de sucre roux

- Cacao en poudre pour la présentation



Préparation :

- 1 **Mélanger l'eau, le sucre vanillé et le rhum brun. Porter à ébullition dans une petite casserole. Retirer du feu et laisser tiédir.**
- 2 **Disposer les madeleines coupées en deux dans le fond de chaque verrine et les imbiber avec le sirop au rhum.**
- 3 **Dans une terrine, mélanger les petits-suisses, la crème fraîche et la crème de marrons.**
- 4 **Eplucher les bananes, les couper en rondelles, les faire caraméliser légèrement à la poêle avec le beurre demi-sel et le sucre roux. Retirer du feu et laisser tiédir.**
- 5 **Répartir sur chaque madeleine une couche de la préparation à la crème de marrons, ensuite des rondelles de bananes caramélisées, de nouveau de la préparation. Terminer par des rondelles de bananes caramélisées.**
- 6 **Réserver au frigo et saupoudrer de cacao au moment de servir.**