

## Ingredients

# Beignets de bananes



**30 minutes**

Pour 4 personnes :

4 bananes

4 cuillères à soupe de sucre

Huile de friture

1 œuf

1/3 sachet de levure chimique

1 verre d'eau

## Etapes de la préparation

- 1) Eplucher les bananes et les couper en gros morceaux
- 2) dans un bol, mélanger la farine, l'œuf, la levure et le verre d'eau. La pâte doit être comme celle de la pâte à beignets traditionnelle
- 3) préparer un bain de friture. Tremper les morceaux de bananes dans la pâte à beignet puis les faire dorer. Egoutter. Saupoudrer de sucre et servir chaud

# Gateau « chemin de fer » de La Réunion



## Etapes de la préparation

Réaliser le biscuit :

- 1) préchauffer votre four à 220°.
- 2) séparer les blancs des jaunes
- 3) dans un bol, fouetter les jaunes et le sucre  
Jusqu'à les faire blanchir
- 4) incorporer la vanille
- 5) mélanger dans un petit bol, les

Ingrédients secs : farine, la fécule et la levure.

- 6) verser la moitié des ingrédients secs à la préparation jaunes-sucre. Fouetter
- 7) incorporer le beurre fondu. Fouetter encore. Verser le reste des ingrédients secs. Mélanger

## Ingrédients

Pour 8 personnes :

Pour le biscuit :

4 œufs

120g de sucre

1 cuillère à café de vanille liquide

50g de farine

50g de fécule de pommes de terre

1 cuillère à café de levure chimique

30g de beurre

Pour la crème vanille :

190g de beurre froid

190g de sucre glace

2 jaunes d'œufs

Pour la décoration :

110g de sucre blanc

Colorant rouge

Noix de coco râpées

8) monter les blancs en neige ferme et mes ajouter très délicatement à la pâte.

9) verser la pâte obtenue sur une plaque (recouverte de papier sulfurisé).

10) enfourner à 220° pendant 7 à 10 minutes, cuisson surveiller selon les fours.

11) une fois la cuisson réalisée, retirer le biscuit du four et le démouler encore chaud sur un torchon propre et légèrement humide. Rouler le biscuit immédiatement, sans trop le serrer, et le laisser refroidir ainsi, le temps de préparer la crème vanillée.

### Réaliser la crème vanillée

1) dans un bol, battre le beurre froid coupé en dés avec le sucre glace.

2) au bout de quelques minutes, vous obtiendrez un bel aspect crémeux.

3) ajouter les jaunes un à un. Bien mélanger

4) une fois le biscuit froid, le remettre « à plat » sur le plan de travail puis répartir la crème régulièrement à l'aide d'une spatule. Rouler le biscuit sur lui-même très délicatement, en veillant à ne pas la casser.

5) enrober le gâteau d'une légère couche de crème et laisser reposer l'ensemble à température ambiante pendant au moins 1h.

*La décoration sucrée :*

- 1) dans un bol, mélanger vivement le sucre et quelques gouttes de colorant liquide jusqu'à obtenir un beau rouge vif.*
- 2) répartir le sucre sur une grand plaque et y rouler le gâteau, en le pressant légèrement pour que le sucre y adhère bien.*
- 3) saupoudrer légèrement de noix de coco*
- 4) placer au réfrigérateur avant le service ou servir immédiatement, de préférence avant le goûter*