

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



## BLINIS DE CHOCOLAT ET BANANE

ACCOMPAGNÉS DE SON SAUMUR ROYAL  
MARQUISSAC

*Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**



**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10 min**

**Niveau : Facile**

**Budget : Pas cher**

## POUR 8 PERSONNES

- 120 g de poudre de noisette
- 20 g de Kahlua
- 300 g de chocolat de couverture 55%
- 300 g de sucre en poudre
- 25 cl de sirop de noisette
- 1 pincée de sel fin
- 100 g de noisettes entières
- 500 g de bananes
- 5 œufs entiers
- 200 g de beurre
- 250 g de faisselle
- 1/4 d'une botte de menthe

- Réaliser la pâte à blinis.
- Fondre au bain-marie le chocolat, le beurre et l'alcool. Clarifier les œufs.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre et ajouter au chocolat en mélangeant avec une maryse.
- Monter les blancs et serrer avec le reste du sucre.
- Incorporer en alternant la poudre de noisette et les blancs délicatement au chocolat.
- Marquer en cuisson dans les poêles à blinis.

### Sauce

- Mélanger la faisselle avec de la menthe ciselée et du sirop de noisette.

### Garniture

Couper les bananes en tranches épaisses, les sauter au beurre et déglacer avec de l'alcool.

### Finition

- Chauffer le blinis et découper le centre à l'emporte pièce. Disposer les bananes chauffées sur le blinis et garnir le centre avec de la faisselle.
- Réaliser le décor : noisette enrobée avec un caramel.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)



### Le petit plus de...

**Pauline David, apprentie à l'EPMT en 1ère année de BTS Art Culinaire, art de la table et du service.**

« Pour des blinis encore plus moelleux, vous pouvez rajouter une pointe de miel. Recette idéale pour un régime sans gluten. La farine de châtaigne peut remplacer la poudre de noisette. Le Rhum s'associe parfaitement pour le déglçage des bananes ».



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

### LA SUGGESTION DU CAVISTE

## SAUMUR ROYAL MARQUISSAC SAUMUR BRUT

Joli nez aérien aux notes florales. Rond.

### Pourquoi cette alliance ?

Les bulles fines apporteront de la légèreté et de la fraîcheur à ce dessert et ses notes gourmandes accompagneront parfaitement les saveurs fruitées.