

## **Sorbet banane-passion et bananes flambées au rhum blanc**

Les ingrédients pour 6 personnes :

### Pour le sorbet :

1 grosse banane ou 2 petites  
25 cl de jus de fruit de la passion  
15 cl d'eau  
40 g de sucre

### Bananes flambées :

6 bananes  
60 g de raisins secs  
3 oranges  
4,5 c à s de sucre en poudre  
20 cl de rhum blanc  
75 g de beurre

### Préparation du sorbet :

Porter l'eau et le sucre à ébullition puis laisser refroidir le sirop obtenu. Mixer la chair de la banane avec 3 c à s de jus de fruit de la passion pour obtenir environ 150 g de purée. Incorporer le sirop refroidi en mixant puis le jus de fruit de la passion restant. Passer le mélange au chinois.

Mettre en sorbetière et laisser prendre le sorbet.

### Préparation des bananes flambées :

Faire macérer les raisins dans le rhum 2 ou 3 h avant de les utiliser. Chauffer le beurre dans une grande poêle et y faire revenir, à feu doux, les bananes entières pelées en les saupoudrant avec le sucre. Les laisser cuire 2 ou 3 mn pour obtenir un sirop puis ajouter le jus des oranges. Laisser cuire et épaissir la sauce. Les bananes vont dorer légèrement.

Égoutter les raisins secs et récupérer le rhum blanc. Verser le rhum sur les bananes APRÈS AVOIR ARRÊTER LA HOTTE ASPIRANTE, faire chauffer et flamber. Retirer du feu et ajouter les raisins secs.

Pour le service mettre une banane sur chaque assiette, napper de sauce et de raisins secs et accompagner d'une boule de sorbet banane-passion.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>