



6 personnes



15 minutes

- 3 bananes
- 20 cl de crème liquide
- 3 blancs d'oeufs
- 2 CS de sucre glace
- 1 CS de sucre roux
- 1 CS de cannelle

## Mousse à la banane

Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Passez-les au mixeur avec le sucre. Versez la purée de banane dans un saladier, ajoutez la cannelle et le sucre roux puis mélangez. Montez la crème liquide en chantilly en ajoutant progressivement 1 CS de sucre glace. Incorporez délicatement la crème à la purée.

Montez les blancs en neige en ajoutant progressivement 1 CS de sucre glace. Incorporez-les à la préparation à la banane.

Répartissez la mousse dans des ramequins et réservez 2h au frais.