



# PASSION, WHISKY & CORN

## GÂTEAU DE MAÏS / GRAINS DE MAÏS SOUFLÉS / POUSSIÈRE DE SÉSAME / SORBET DE FRUIT DE LA PASSION ET WHISKY / ESPUMA DE MAÏS AU BASILIC ET BANANE SOUS VIDE

Recette pour 10 personnes

### Biscuit de maïs

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Semoule de maïs | 500 g  |
| Œufs            | 6      |
| Lait            | 250 ml |
| Beurre          | 125 g  |
| Sucre           | 200 g  |
| Rhum, vanille   |        |

### Sorbet de fruit de la passion au whisky

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Pulpe de fruit de la passion | 330 g  |
| Jus d'orange                 | 200 ml |
| Eau                          | 60 ml  |
| Sucre                        | 100 g  |
| Whisky                       | 40 ml  |

### Sésame «malto»

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Huile de sésame | 100 ml |
| Maltodextrine   |        |

### Espuma de popcorn et basilic

|               |        |
|---------------|--------|
| Pop-corn      | 300 g  |
| Sucre         | 60 g   |
| Crème entière | 500 ml |
| Sel de mer    | 7 g    |
| Basilic frais | 25 g   |

### Bananes sous vide

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Bananes                      | 2      |
| Jus de banane                | 400 ml |
| Purée de fruit de la passion | 50 g   |
| Sucre                        | 40 g   |
| Miel                         | 10 g   |
| Pulpe de vanille             | 1      |

### Pop-corn au cacao

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Pop-corn             | 100 g |
| Cacao noir en poudre | 10 g  |
| Sel vanillé          |       |

### Bananes flambées

|            |           |
|------------|-----------|
| Bananes    | 10 boules |
| Sucre roux | 5 g       |

## Préparation

### Biscuit de maïs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et cuire le biscuit au four pendant environ 30 minutes à 170 °C.

### Sorbet de fruit de la passion au whisky

Faire bouillir l'eau avec le sucre. Incorporer le reste des ingrédients et congeler dans un récipient Pacojet pendant au moins 24 heures.

### Malto-sésame

Lier l'huile de sésame à l'aide de la maltodextrine, puis réduire en poudre.

### Espuma de pop-corn au basilic

Caraméliser les pop-corn, les déglacer avec la crème. Ajouter le basilic, saler selon goût et laisser reposer toute la nuit. Égoutter et remplir le Kisag avec 2 cartouches.

### Bananes sous vide

Porter à ébullition tous les ingrédients, sauf les bananes. Laisser refroidir et mettre les bananes sous vide avec ce mélange pendant 1 heure.

### Pop-corn au cacao

Préparer les pop-corn dans une casserole ou au micro-ondes. Saupoudrer les pop-corn chauds de cacao noir en poudre et assaisonner de sel vanillé. Mixer finement au Thermomix.

### Bananes flambées

Rouler les boulettes de banane dans le sucre et les caraméliser avec un bec à gaz jusqu'à ce qu'elles soient brun foncé.

Dresser le tout et servir.

