

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Mousse de banane à la cannelle



Pour 4 personnes :

- 4 bananes bien mûres
- 4 blancs d'oeufs
- 1 c. à café rase de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 jus de citron
- 2 c. à soupe de miel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 feuilles de gélatine

Faites tremper 5-10 min les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Mixez les bananes pelées et coupées en rondelles avec le jus de citron, le sachet de sucre vanillé, le miel, la cannelle et les feuilles de gélatine.

Fouettez les blancs d'oeufs en neige avec la pincée de sel.

Mélangez délicatement les deux préparations.

Versez dans des ramequins et placez au frais quelques minutes avant de servir.