**Délice glacé fraise-banane** **Pour 8-10 Croquants-Gourmands :
Le Fond :**
- **150 g de biscuits roses de Reims
ou 150 g de petits beurre + 3 càs de coulis de fraises
- 50 g de beurre ramolli
Les mousses :
- 250 g de bananes épluchées
- 250 g de fraises
- 220 g (20 g + 100 g + 100 g) de sucre
- 2 blancs d'œufs
- 500 g de crème fraîche liquide
- 12 càs de jus de citron
- 50 g de rhum
- 5 (2 + 3) feuilles de gélatine de 2 g chacune
La garniture :
- 100 g de sirop de sucre de canne
- 2 feuilles de gélatine (4g)
- 1 banane
- quelques fraises**
**1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre**
**Le fond de biscuit :**Émietter  les biscuits secs (je les ai mis dans un sac congélation fermé et j'ai passé le rouleau à pâtisserie dessus).
Travailler le beurre en pommade et incorporer les biscuits (+ le coulis pour moi).
Poser un cercle de 20 cm (je l'ai tapissé d'une bande de rhodoïd) sur un plat de service supportant le congélateur.
Verser la préparation dans le cercle en l'étalant bien et en le tassant à la spatule ou avec le fond d'un verre.
Réserver au réfrigérateur.
**La  Mousse de Bananes :**Faire tremper 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
Écraser finement les bananes avec 3 cuillerées à soupe de  jus de citron,  à la fourchette ou au mixer.
Faire chauffer 3 cuillerées à  de jus de citron et y faire fondre la gélatine bien essorée.
Mélanger la gélatine à la pulpe de banane avec 20 g de sucre.
Réserver en remuant de temps en temps.
Fouetter la crème en Chantilly un peu molle et l' entreposer au réfrigérateur.
Dans une petite casserole, faire fondre 100 g de sucre en poudre dans 50 g d'eau froide, amener doucement à ébullition, et laisser cuire encore un peu au "petit boulé".
Si vous avez un thermomètre de cuisson, pas de problème le sirop doit atteindre 110°.  Autrement, plongez une écumoire dans le sirop, lorsque vous soufflez dans les trous, le sirop doit former des bulles.
Lorsque le sirop entre en ébullition, commencer à battre les blancs en neige.
Dès que le sirop est à 110°, le verser en filet sur les blancs tout en battant vigoureusement, jusqu'à ce qu'ils soient fermes, lisses et brillants.
Incorporer à la crème de banane, la moitié de la meringue en soulevant délicatement à la spatule pour la garder bien légère.
Ajouter ensuite de la même façon, la moitié de la crème Chantilly puis le Rhum.
Verser la mousse de banane sur le fond de biscuit.
Lisser le dessus et placer au congélateur pendant 1 heure.
**La Mousse de Fraises :**Faire tremper 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Mixer les fraises lavées et équeutées avec 100 g de sucre et 3 cuillerées à soupe de jus de citron.
Réserver 2 cuillerées à soupe de pulpe pour le nappage.
Faire chauffer 3 ou 4 cuillerées à soupe de coulis et y faire fondre la gélatine bien essorée.
Mélanger à la pulpe restante.
Incorporer ensuite délicatement la meringue restante, puis la Chantilly restante.
Verser la préparation sur la mousse de banane sur le point de prendre.
Bien lisser le dessus.
Couvrir et remettre au congélateur pendant 5 à 6 heures.
**Nappage et Décoration :**Quelques heures avant le repas, sortir le gâteau du congélateur.
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Mélanger la pulpe de fraise réservée (\*ou le coulis) avec 50 g de sucre de canne.
Faire tiédir et ajouter les feuilles de gélatine essorées.
Verser le nappage sur le dessus du gâteau.
Laisser figer.
Pendant ce temps, couper les rondelles de banane en rondelles et les arroser copieusement de jus de citron.
Retirer délicatement le cercle  pour démouler le gâteau.
Tremper les rondelles de banane et les fraises dans le reste de sirop de sucre de canne.
Décorer à votre goût.
Garder au réfrigérateur, jusqu'au service.
Couper le délice glacé fraise-banane avec un couteau bien tranchant.