

# Aloko (Côte d'Ivoire)

**Des bananes plantain très mures  
(presque noires)**



**De l'huile**



1. Fendre la peau des bananes avec un couteau sur toute la longueur
2. Enlever la peau et couper les bananes en tranches un peu épaisses
3. Verser l'huile dans un wok ou une poêle et cuire les bananes jusqu'à ce qu'elles soient dorées
4. Mettre les tranches sur un papier absorbant pour enlever l'huile.

Manger tiède. Pour les enfants, vous pouvez les sucrer un peu.

L'alo ko se sert aussi en accompagnement d'un plat salé