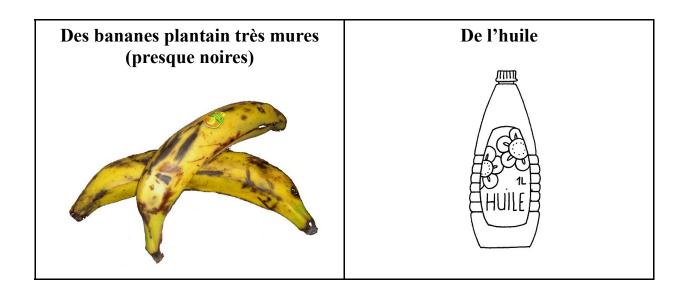
Aloko (Côte d'Ivoire)



- 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'aloko se sert aussi en accompagnement d'un plat salé