

BOUCHEES DE BANANES RÔTIES AU CITRON VERT ET A LA CREME DE SPECULOOS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn

Pour une vingtaine de bouchées:

2 bananes juste mûres

1 càs de sucre en poudre

Le jus d'un citron vert

2 càs de crème fraîche épaisse

1 càs de pâte de spéculoos

1 grosse noisette de beurre

Chauffer doucement la crème fraîche avec la pâte de spéculoos en remuant à la spatule. Couper le feu avant l'ébullition et continuer à battre encore jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réserver au froid.

Eplucher les bananes, les couper en rondelles d'environ un centimètre d'épaisseur. Chauffer la noisette de beurre sans lui laisser prendre couleur, poêler les rondelles de bananes en le saupoudrant de sucre. Les retourner dès qu'elles commencent à caraméliser sur la première face.

Arroser avec le jus de citron et couper le feu dès que le deuxième côté est doré.

Laisser refroidir avant de déposer une cuillerée à café (ou un peu plus) de crème de spéculoos.

Servir à température ambiante.