

# Crème de banane au rhum - recette n°141

## La Cuisine de Monica

### Ingrédients : (pour 4 personnes)

4 bananes  
8cl de rhum  
8 c.à.s. de jus d'orange  
4 oeufs  
Beurre  
10cl de sucre de canne  
16cl de crème liquide  
2 gousses de vanille

Préparation : 20min



Commencez par couper vos gousses de vanille en deux, puis enlevez-en les graines à l'aide d'un couteau. Dans un bol dans lequel vous avez mis votre crème liquide, laissez infuser pendant une dizaine de minutes vos gousses de vanille.

Pendant ce temps, coupez vos bananes en 4 et placez-les sur chacun de vos plats que vous avez beurré préalablement. Une banane équivaut à une personne pour cette recette.

Dans un cul de poule, cassez les oeufs et battez-les en omelette. Incorporez ensuite le sirop de canne, le rhum, le jus d'orange et la crème vanillée.

Versez cette préparation équitablement sur vos plats. Pour ce faire, mettez une cuillère à soupe dans chacun des plats et faites ainsi jusqu'à que votre préparation soit vide ! Cuire à 210°C dans un four préchauffé pendant 10min. Il faut que le dessus soit doré.

Se mange tiède et avec plaisir ! Bon appétit !

**Site** : [www.lacuisinedemonica.com](http://www.lacuisinedemonica.com)  
**Mail** : [contact@lacuisinedemonica.com](mailto:contact@lacuisinedemonica.com)

*La cuisine de Monica*  
pour l'amour et le plaisir de partager

