

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
Mail : contact@lacuisinedemonica.com

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

