

Bananes poelÃ©es

Desserts

Posté par: franck

Publiée le : 12/12/2004 8:30:00

Bananes poelÃ©es

Pour 2 ou 4 personnes.

2 bananes bien mures
Du beure demi-sel
Du sucre semoule
De la crÃ©me Chantilly.
Du rhum brun ou blanc.

Dans une poele, mettre une noix de beure puis faites revenir les bananes (coupÃ©es en 2 dans le sens de la longueur),et verser du sucre semoule sur les bananes.

Une fois les bananes cuites (dorÃ©e et translucide), flambez les bananes avec du rhum.
(glÃ©age).

Couper le feu sous la poele. Et servir avec un peut de crÃ©me chantilly.!

hummm! c'est bon.