



## Verrine banane fromage blanc



4

Difficulté



10 min



-



5 min



### Ingrédients :

- 2 bananes
- 2 cuil à soupe de cassonade
- 8 cuil à soupe de fromage blanc
- 1 cuil à soupe de rhum
- vanille
- chocolat noir

### Préparation :

Couper les bananes en morceaux. Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle et ajouter les bananes, ajouter ensuite une cuillère à soupe de cassonade, de la vanille (gratter une gousse à l'aide du dos de la lame d'un couteau ou utiliser de la vanille en poudre) et laisser mijoter quelques instants.

Verser ensuite une cuillère à soupe de rhum blanc et laisser mijoter jusqu'à ce que les bananes commencent à compoter.

Verser les bananes dans vos verrines. Ajouter le fromage blanc dans la poêle afin de récupérer le jus de cuisson des bananes, ajouter 2 cuillères à soupe de cassonade et bien mélanger. Verser le fromage blanc dans vos verrines et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Au moment de servir râper un peu de chocolat noir sur vos verrines et le tour est joué.