

Bananes vide frigo, caramélisées au beurre demi-sel



Recette (pour une personne) :

- ✓ 1 banane bien mure (1 banane par personne),
- ✓ 20g de beurre demi-sel,
- ✓ 1 cuillère à soupe de sucre cassonade,
- ✓ 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre,
- ✓ 1 cuillère à soupe de crème fraîche

Mettre une poêle à chauffer et y faire fondre le beurre.

Couper la banane dans le sens de la longueur et la mettre à dorer de chaque côté dans le beurre fondu en saupoudrant de sucre et de cannelle.

Sauce au caramel (le truc trop abusé mais tellement bon) :

Retirer les bananes de la poêle et déglacer avec une cuillère à soupe de crème fraîche pour récupérer le caramel de la poêle.

Pas plus de 5 minutes pour préparer cette recette ! ----> Miam miam !!