

Bananes Foster (caramel au rhum, banane, glace à la vanille)

Recette pour 4

Description

Recette classique d'été de bananes caramélisées avec glace vanille

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi couper la banane en deux sur la longueur, en la gardant dans sa peau, cela vous permettra de la cuire sur le BBQ.

Une fois côté chair et une autre fois côté peau., Finaliser le reste de la recette comme indiqué dans une poêle, en ce qui concerne la sauce.

Ingrédients

Bananes Foster

- 2 Unité(s) Banane
- 75 Gr Beurre
- 150 Gr Sucre roux
- 60 Ml Rhum brun
- 1 Pincée(s) Cannelle moulue
- 70 Gr Pacanes

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Bananes Foster

Pelez les bananes et les couper en 2 sur la longueur. Coupez en deux dans l'autre sens. Mettre de côté.

Dans une poêle chaude, combinez tous les ingrédients sauf les bananes et pacanes. Remuez et cuire pour 2 minutes. Ajoutez les bananes et pacanes et cuire pour un autre 2 minutes.

Servir chaud avec une belle boule de glace vanille sur le dessus.

Bon appétit!