

BANANES RÔTIES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 bananes un peu trop mûres
- 2 c. à café de beurre
- 1 c. à café de sucre de coco
- Jus de citron

Préparation:

Éplucher et couper les bananes en deux dans le sens de la longueur.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et rôtir les bananes quelques minutes de chaque côté avec 1 c. à café de sucre de coco. Déglacer avec quelques gouttes de jus de citron.

A servir tiède, en dessert ou en accompagnement d'un riz casimir.

