



Banane rôtie au rhum avec sa boule de glace



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 bananes (mûres)
1 tiret de rhum blanc
4 boules de glace vanille
1 poignée de pistaches (grossièrement hachées)
sucre impalpable

Méthode de préparation

- 1.** Disposez les bananes non épluchées sur la grille du barbecue. Faites-les griller jusqu'à ce qu'elles noircissent et retournez-les. Répétez l'opération et réservez-les.
- 2.** Faites bouillir le rhum dans un poêlon.
- 3.** Incisez la peau des bananes et versez un peu de rhum sur les fruits. Craquez une allumette et faites-les flamber.
- 4.** Accompagnez d'une boule de glace à la vanille et décorez de pistaches et sucre impalpable.