



Banane rôtie au Pisang Ambon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 bananes mûres (épluchées et coupées en deux dans la longueur)
noix de coco râpée
1 noisette de beurre
Pisang Ambon
8 bulbes de glace vanille
1 poignée de noix de pécan (grillées)

Méthode de préparation

- 1.** Saupoudrez les bananes de noix de coco.
- 2.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle. Faites-y revenir les bananes une minute et demie de chaque côté.
- 3.** Déglacez avec un filet de Pisang Ambon. Laissez réduire un instant.
- 4.** Servez sur une assiette, et accompagnez de glace à la vanille et de noix de pécan.