



Bananes poêlées au caramel et à la glace



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de beurre

4 bananes

75 grammes de sucre

1 l de glace à la vanille

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre le beurre dans une poêle.
- 2.** Épluchez les bananes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- 3.** Faites-les revenir brièvement dans du beurre en les retournant souvent et retirez-les délicatement de la poêle. Ajoutez le sucre au beurre et laissez fondre jusqu'à obtenir un caramel doré.
- 4.** Remettez les bananes dans la poêle et enrobez-les délicatement de caramel.
- 5.** Servez avec la glace à la vanille.