

Bananes flambées à la noix de coco



Après le Banana Bread qui sauvait les bananes qui se faisaient la malle, voici des bananes flambées qui sont tout aussi gourmandes pour sauver encore une fois les bananes trop mures ! Un dessert que j'ai inventée (au niveau dosage et tout et tout) et pour le rendre encore plus irrésistible...de la noix de coco s'il vous plait ! Mon père et mon frère ont beaucoup aimé ce dessert (mais ils ont préféré le banana bread, on ne se demande pas pourquoi ! ;D).

Pour 2 personnes

Ingrédients:

3 bananes bien mures

50g de sucre roux

30g de beurre

30g de noix de coco + un peu pour servir

Préparation:

Coupez les bananes dans le sens de la longueur puis en deux.

Faites fondre entièrement à feu vif le beurre dans une poêle, quand il est bien chaud, baissez le feu à moyen et déposez-y dedans les bananes.

Ajoutez le sucre et remuez doucement. Faites cuire 2min puis retournez les bananes et laissez cuire encore 2min.

Versez dessus la noix de coco et laissez flambée 3 à 5min.

Servez tiède ou froid dans des coupelles avec un peu de noix de coco dessus.