Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bananes grillées sur la peau, vanille et vin doux

Ingrédients

Préparation

Ouvrir la gousse de vanille en deux, longitudinalement, et gratter les graines avec la pointe d`un couteau. Verser le vin doux dans une petite casserole, ajouter gousse et graines de vanille, et faire chauffer tout doucement pour infuser la vanille.

Poser les bananes à plat sur une planche à découper. Inciser légèrement les extrémités puis faire courir la lame tout le long horizontalement afin d`ôter la partie supérieure de la peau et conserver la partie inférieure, qui formera comme une barquette. Verser 40 g de sucre semoule dans le vin et augmenter légèrement le feu sous la casserole, afin de former un sirop.

Poser les bananes sur le gril, peau en bas, à 15 cm de braises de chaleur moyenne. Quand la peau a noirci, au bout de 5 bonnes minutes environ, Retirer les fruits et poser délicatement sur un plat chauffé. Terminer éventuellement sous le gril du four en beurrant et sucrant légèrement les bananes.
A l`aide d`une cuillère, napper chaque fruit de sirop au vin doux vanillé. Servir chaud.

Notes :