

Ananas_Bananes-flanbées

Ingrédients

- ananas ou banane
- sucre roux,
- beurre
- rhum

Préparation

Ananas : couper en rondelle après l'avoir pelé
Banane : peler et garder entière

Ananas ou Banane

- 1 – dans une poêle mettre le sucre roux (pour 4 personnes 2 et 1/2 càsoupe)
- 2 – une fois le sucre caramélisé rajouter le beurre puis les bananes (ou ananas)
- 3 – les retourner plusieurs fois afin qu'elles soient bien caramélisées



DRESSAGE ASSIETTE

- 1 – disposer les bananes ou ananas
- 2 – ajouter du rhum et flamber (le flambage peu se faire dans l'assiette ou dans une casserole puis verser sur les bananes ou avocats.

Nota : si le rhum a peu de degré, il sera difficilement inflammable dans l'assiette. Le faire bouillir dans une casserole et approcher une flamme. Une fois enflammé, verser dans l'assiette.

ENJOY!