



Desserts

Banane panée

Pour 8 personnes.

Ingrédients

4 bananes (stevige, rijpe)
250 grammes de farine
1 cuillère à café de sel
2 œufs (battu)
2 cuillères à café de lait
250 grammes de chapelure blanche

Méthode de préparation

Épluchez les bananes et ôtez-en les filaments. Coupez-les en deux. Mélangez le lait avec l'œuf, puis le sel avec la farine.

Passez les bananes dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure. Faites frire plusieurs demi-bananes à la fois à 180 °, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez égoutter et servez les bananes encore chaudes.

