



Desserts

Bananes grillées au rhum et aux noix de pécan

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 bananes
4 cuillères à soupe d'amandes (hachées gros)
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de rhum (brun)
4 cuillères à café sirop d'érable
150 grammes de yaourt grec
cannelle en poudre
huile de tournesol

Méthode de préparation

Coupez les bananes en deux dans la longueur. Mélangez le rhum au sirop d'érable et badigeonnez-en la chair des bananes. Saupoudrez avec un peu de cannelle en poudre. Graissez la grille avec de l'huile et grillez les demi-bananes 3 minutes sur les deux côtés.

Rôtissez les amandes dans une poêle sèche. Mélangez le sucre en poudre avec le yoghourt à la Grecque.

Répartissez les bananes grillées sur les assiettes, aspergez d'encore un peu de sirop d'érable et saupoudrez avec les noix de pécan. Ajoutez dessus un peu de yoghourt à la Grecque.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

