

## Banane flambée

*Déposé par Ghislaine C.*



**Catégorie :** Sucré | Dessert

**Niveau :** Très facile

**Budget :** Bon marché

**Nombre de personnes :** 2

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 5 minutes

### Ingrédients :

2 bananes - Une petite poignée de pignons de pin (peut être remplacé par des amandes effilées) - 30 grammes de beurre - 1 cuillère à soupe de cassonade - 1 cuillère à soupe de liqueur de sucre de canne

### Préparations :

Eplucher les bananes et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Les faire revenir, avec le beurre, dans une poêle. Compter deux minutes par face à feu vif.

Rajouter la liqueur de sucre puis la cassonade. Remuer doucement. Cela forme un genre de caramel.

Insérer les pignons de pin et les faire revenir dans le caramel pendant une minute.

Servir chaud.

### Astuces :

Vous pouvez remplacer la banane par du melon ou des pêches