

Gratin de bananes à l'antillaise



Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

6 bananes bien mûres

4 oeufs

5 cl de rhum ambré

10 cl de sirop de sucre de canne

Le jus d'1 orange

20 cl de crème liquide

1 gousse de vanille

20 g de beurre

Beurrer un grand plat à gratin ou des plats individuels. Peler les bananes et les couper en 2 dans la longueur. les disposer côte à côte dans le plat à gratin.

Fouetter les oeufs en omelette dans un saladier et incorporer le sirop de sucre de canne, le rhum, le jus d'orange, la crème liquide et les graines de la gousse de vanille prélevées avec la pointe d'un couteau après avoir fendu la gousse en 2 dans la longueur. Mélanger et verser cette préparation sur les bananes. Cuire à four préchauffé à 210° pendant 20 mn environ (à adapter en fonction du four). Servir tiède ou froid.

Vous pouvez ajouter dans le mélange à gratin 1 c à c de zestes finement râpés de l'orange pour accentuer le parfum de l'orange. J'ai eu trop d'appareil à gratin mais tout dépend certainement des plats utilisés.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>