



Banane flambée style Cubain



Ingrédients: (4 portions)

4 Bananes
1 Orange
1 cuillère à soupe de beurre
Un bon Rhum

Préparation:

Eplucher les bananes et les couper par la moitié. Réserver.

Dans les ingrédients, j'ai écrit «une orange». C'est parce que la recette a besoin de jus d'orange (½ tasse) et il est préférable d'utiliser une orange naturelle plutôt que du jus en boîte. Ce n'est pas la même chose.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et quand il commence à être chaud incorporer les bananes. Chauffer un peu puis incorporer le jus d'orange et le rhum. (L'idéal, comme j'ai déjà dit est le «Rhum Angostura» 1919, mais sinon, un bon vieux rhum fera l'affaire).

© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.



Lorsque la sauce est chaude, retirez la poêle du feu et fermez le rond. Avec un briquet, flamber le rhum (pour faire évaporer l'alcool). Attention! Soyez prudent. Faites-le dans un endroit sûr, je ne veux pas que quelqu'un brûle sa maison à cause de moi, ok?

Et voilà! Très facile. Servir sur des assiettes et ... amusez-vous!

Papa Rafa



© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.