

Suprême de bananes



Ingrédients nécessaires

banane : 2
sucre blanc : 40g
beurre : 10g

Préambule

Lorsque des bananes sont très mûres, on peut aisément les transformer en un dessert délicieux et très facile à réaliser pour les petits. Il faut cependant se munir d'un tablier car le beurre peut tâcher.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Mets le beurre dans une poêle bien chaude et laisse-le fondre.



Etape 2

Coupe tes bananes en petites rondelles et dispose-les dans le beurre fondu.



Etape 3

Laisse cuire les bananes 3 minutes environ, puis ajoute du sucre et retourne-les.



Etape 4

Une fois que chaque côté des bananes est bien doré, ta recette est terminée. Déguste ce dessert encore chaud. Tu peux ajouter de la glace vanille ou du chocolat fondu si tu le souhaites, mais c'est également très bon tel quel. Bonne dégustation !

