



Mes bonnes recettes

Bananes au chocolat

Pour 4 personnes :

4 bananes,
200 g de chocolat fondant,
une noix de beurre,
1 dl d'eau,
un verre de liqueur ou de rhum,
50 g de beurre.



Préparation : 15 minutes - Cuisson : 3-4 minutes

Faites chauffer l'eau avec la noix de beurre.

Ajoutez-y le chocolat et laissez-le fondre.

Parfumez avec le rhum.

Epluchez les bananes et faites-les dorer dans une poêle contenant du beurre chaud.

Dressez-les sur le plat de service, nappez-les de chocolat et servez aussitôt.

Vous pouvez flamber les bananes au rhum avant de les napper de sauce au chocolat.

De la crème Chantilly dressée à la douille complètera agréablement ce dessert délicieux et rapide.

Bon appétit!