Bananes poêlées au caramel et à la glace

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

100 grammes de beurre
4 bananes
75 grammes de sucre
1 l de glace à la vanille

Méthode de préparation

1. **Laissez fondre le beurre dans une poêle.**
2. **Épluchez les bananes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.**
3. **Faites-les revenir brièvement dans du beurre en les retournant souvent et retirez-les délicatement de la poêle. Ajoutez le sucre au beurre et laissez fondre jusqu'à obtenir un caramel doré.**
4. **Remettez les bananes dans la poêle et enrobez-les délicatement de caramel.**
5. **Servez avec la glace à la vanille.**