



Banane rôtie au Pisang Ambon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 bananes mûres (épluchées et coupées en deux dans la longueur)

noix de coco râpée

1 noisette de beurre

Pisang Ambon

8 bulbes de glace vanille

1 poignée de noix de pécan (grillées)

Méthode de préparation

- 1.** Saupoudrez les bananes de noix de coco.
- 2.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle. Faites-y revenir les bananes une minute et demie de chaque côté.
- 3.** Déglacez avec un filet de Pisang Ambon. Laissez réduire un instant.
- 4.** Servez sur une assiette, et accompagnez de glace à la vanille et de noix de pécan.