

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.**