

Banane rôtie au rhum avec sa boule de glace

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 bananes (mûres)
1 tiret de rhum blanc
4 boules de glace vanille
1 poignée de pistaches (grossièrement hachées)
sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Disposez les bananes non épluchées sur la grille du barbecue. Faites-les griller jusqu'à ce qu'elles noircissent et retournez-les. Répétez l'opération et réservez-les.**
2. **Faites bouillir le rhum dans un poêlon.**
3. **Incisez la peau des bananes et versez un peu de rhum sur les fruits. Craquez une allumette et faites-les flamber.**
4. **Accompagnez d'une boule de glace à la vanille et décorez de pistaches et sucre impalpable.**