

CROUSTILLANTS DE BANANES AU GINGEMBRE

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 bananes un peu fermes
- 4 feuilles de brick
- 1/2 cuillerée à café de gingembre frais râpé
- 4 cuillerées à soupe rases de sucre en poudre ou cassonade
- 50 g de beurre
- un trait de rhum

Préparation :

Eplucher les bananes. Les couper en deux, puis fendre chaque morceau en deux dans le sens de la longueur.

Faire fondre le beurre à feu doux dans une sauteuse. Déposer les bananes dans le beurre bien chaud et saupoudrer de sucre. Laisser caraméliser deux minutes de part et d'autre. Les bananes doivent garder leur tenue. Verser le rhum et flamber. Retirer du feu.

Etaler chaque feuille de brick sur le plan de travail et la diviser en 4. Y répartir le gingembre râpé. Poser un morceau de banane sur la pointe d'un quartier de feuille de brick et l'enrouler comme un nem. Au besoin, coller le rabat de pâte avec un peu de beurre de cuisson des bananes. Répéter l'opération avec le reste des bananes.

Remettre la sauteuse sur feu moyen, en rajoutant un peu de beurre si nécessaire. Faire dorer les bananes emmaillotées dans le beurre bien chaud.

Servir sans attendre.