

Banane croustillante (Gabon)

(recette)

- Portions: 1 personne
- Temps de préparation: 5m
- Temps de cuisson: 10m
- Prêt en: 15m

Ingrédients

- 1 banane bien mûre
- 1 noix de beurre
- 1 œuf
- 2 C à S de jus d'orange
- chapelure



Méthode

Préchauffez le four à 175° C.

1 - Mélangez ensemble l'œuf et le jus d'orange, puis réservez.

2 - Pelez la banane, divisez la en deux, puis coupez la en trois dans le sens de la longueur.

3 - Passez une à une les tranches de banane dans le mélange œuf / orange, puis dans la chapelure.

4 - Faites fondre la noix de beurre dans une poêle à feu moyen, dorez les deux faces des tranches de banane dans le beurre, puis égouttez les sur du papier absorbant et ensuite disposez les sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.

5 - Cuisez 6 min à 175° C.

6 - Laissez tiédir la banane avant de la servir.