

l'épicerie de bruno

Bananes rôties au poivre de la Jamaïque

Marché pour 4 personnes

8 bananes mûres, 20g de beurre, ½ citron vert, 5 cl de rhum

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à café de poivre de la Jamaïque concassé, 80g de sucre Muscovado

La Recette

Eplucher les bananes, les couper en 2 dans le sens de la longueur, et les mettre dans un plat à four légèrement graissé.

Mélanger la cassonade et le poivre de la Jamaïque, ajouter le jus du citron vert.

Faire fondre le beurre, avec le mélange cassonade et le poivre de la Jamaïque, enduire les bananes avec cette préparation.

Faire cuire au four les bananes 10 minutes à thermostat 7, en milieu de cuisson, arroser les bananes avec le jus.

Servir avec par exemple une glace rhum-raisins.