

Banana Foster



TEMPS DE PRÉPARATION

12 min

TEMPS TOTAL

12 min



TYPE DE PLAT

Dessert

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 2 bananes pas trop mûres
- 3 c.à.s. de cassonade brune
- 60 gr de beurre salé
- 1 petit verre de bourbon ou de Jack Daniel's
- 1 boule de glace vanille
- De la crème fraîche en option

INSTRUCTIONS

1. Coupez les bananes en 2 dans le sens de la longueur et retirez la peau. Faites fondre le beurre à feu vif et faites cuire les bananes. Il faut qu'elles soient vraiment dorées. Attention, il ne faut pas que le beurre brûle. C'est toute la difficulté de ce plat.
2. Retournez les bananes, et baissez le feu. Après une ou 2 minutes, versez le verre de bourbon dans la poêle et la cassonade. Je ne flambe pas l'alcool dans ce dessert parce que je veux justement qu'on sente bien le bourbon dans le sirop.
3. Laissez le sucre fondre en mélangeant doucement. Augmentez progressivement le feu pour que le caramel réduise un peu.
4. Nappez les parois du verre avec les bananes et ajoutez 2 ou 3 c.à.s. de sirop dans le fond du verre.
5. Ajoutez un boule de glace vanille au centre et saupoudrez d'un peu de cassonade. Vous pouvez terminer le tout avec de la crème fraîche si vous le souhaitez.



MOTS CLÉS

banana foster, banane, bourbon, Jack Daniel's