



Crèmes

Crème de banane



20 min 5 min 15 min 0 111

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème de banane

2 **Banane(s)**
50 g **Sucre semoule**
10 cl **Jus de pamplemousse**
4 cl **Eau**
0.5 **Citron(s)**

Étape 1

Réalisation de la crème de banane

- 1 Eplucher les bananes, les couper dans la longueur puis en rondelles. Réserver dans un bol.
- 2 Faire chauffer une casserole avec l'eau et le sucre. Laisser le caramel se former.
- 3 Lorsque le caramel est marron clair, ajouter les bananes et remuer avec une cuillère en bois.
- 4 Presser le jus de citron dans la casserole pour arrêter la cuisson du caramel, puis ajouter le jus de pamplemousse. Laisser cuire jusqu'à ce que la banane devienne purée.
- 5 Retirer du feu, finir de mélanger avec une spatule ou un fouet pour former une purée uniforme. Réserver dans un bol.