

Brochettes de bananes caramélisées de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS

- 3 bananes (une par personne), on peut aussi utiliser de l'ananas ou un mix des deux
- 60 g de sucre
- 2-3 cuillères à soupe d'eau
- 125 g de crème liquide entière
- Cannelle en bâton ou en poudre
- 1 étoile badiane (je n'en avais pas)
- 1 citron vert

PRÉPARATION

Dans une poêle, mélangez l'eau et le sucre pour faire un caramel joliment doré, il ne faut pas le remuer. Pendant ce temps, trempez les pics à brochettes dans l'eau pour éviter qu'ils ne noircissent à la cuisson, épluchez les bananes, coupez-les en 4 et montez-les en brochettes.

Faites décuire le caramel avec la crème. Ajoutez l'anis étoilé et la cannelle. Mettre les petites brochettes dans le caramel et cuire un peu en arrosant de caramel. Presser un peu de jus de citron vert sur les bananes pour donner un peu de fraîcheur (et désucre).

Pour le dressage, verser du caramel sur les bananes.