

Bananes poêlées au Vinaigre de Coteaux du Layon



Voici une recette facile et délicieuse, qui vous changera de l'éternelle banane flambée. Epatez vos convives.

Ingrédients pour une personne

- 1 banane
- 1 cuillère à café de sucre roux en poudre
- 5 cl de Vinaigre de Coteau du Layon
- 1 Noisette de beurre

Préparation

D'abord vous épluchez votre banane, que vous coupez en 2 dans le sens de la longueur. Ensuite dans une poêle, faites fondre votre noisette de beurre. Mettez votre banane dans la poêle, que vous saupoudrez de sucre roux puis versez le vinaigre de Coteaux du Layon.

Laissez cuire à feu moyen jusqu'à la légère coloration de votre banane.

A servir chaud et à déguster sans plus attendre.

Bon Appétit !