



Bananes au citron vert

à la cardamome

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

10 bananes
120 g de sucre
220 ml d'eau
3 citrons verts
40 g de cardamome
Astuce
50 ml rhum
500 g yaourt à la vanille

MODE DE PRÉPARATION

- Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Chauffer doucement jusqu'à la dissolution du sucre. Versez le sirop obtenu dans un plat creux et laissez-le refroidir.
- Rapper finement le zeste des citrons verts au-dessus de sirop puis ajouter le jus de citron vert pressé et la cardamome.
- Peler, puis couper les bananes en fines rondelles. Ajouter les rondelles au sirop citronné et les laisser mariner 1 heure au réfrigérateur avant de servir.
- Servir les bananes dans des coupelles et les napper de 2 cuillerées à soupe de sirop.
- **Astuce**
Mélangez 50 ml de rhum dans la sauce. Servir avec un yaourt à la vanille.

