

Le dessert est très original par sa texture, le fondant de la banane et le croquant du sucre ! Recette proposée par Laurence Gisolo

Ingrédients / pour 4 personnes

- 8 bananes moyennes
- 1 citron
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 pointe de muscade râpée
- quelques safran
- 1 CC cardamome en poudre
- 2 CS amandes effilées
- 2 CS noix coco rapée
- 1 c 1/2 à soupe eau rose
- 1 c 1/2 à soupe cassonade

Réalisation

Difficulté	Facile
Préparation	15 min
Cuisson	20 min
Temps Total	35 min

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- 2 Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Arrosez-les du jus d'un citron pour qu'elles ne noircissent pas.
- 3 Faites chauffer l'eau de rose légèrement pour faire infuser les stigmates de safran. Mélangez la cardamome, la cannelle, le safran, la muscade et l'eau de rose dans un saladier. Ajoutez les rondelles de bananes et enrobez-les délicatement avec la sauce épicée.
- 4 Beurrez un plat à four. Placez les bananes dans ce plat et parsemez-les d'amandes, pistaches et noix de coco.
- 5 Saupoudrez de cassonade, faites fondre le reste de beurre dans une casserole et versez-le sur les bananes.

Pour finir

Mettez-le plat dans le four. Faites cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les bananes soient dorées. Servez chaud ou froid. Nous, on préfère froid.