

Crème à la banane

Pour 6 personnes
10 minutes de préparation et 45 minutes de cuisson

Ingrédients

20 cl de lait
350g de lait concentré non sucré
1 banane
60g de sucre
3 jaunes d'œufs
6 c. à s. de cassonade



Préparation

Faites chauffer le lait et le lait concentré au micro-onde.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le mélange de lait chaud progressivement tout en mélangeant vivement.

Ajouter la banane coupée en morceaux et mixez le tout afin d'obtenir un mélange homogène.

Versez dans des petits ramequins et enfournez pendant 45 minutes à 90°C.

Laissez refroidir et placez les au frais pendant au moins 4h.

Au moment de servir, saupoudrez d'une cuillère à soupe de cassonade et faites caraméliser avec un chalumeau ou en passant les ramequins sous le grill du four.