

Régal

Bananes caramélisées et chantilly de coco

Par Camille Oger



Niveau de difficulté

Facile

Coût

Bon marché

Temps de préparation

15 min

Temps de cuisson

5 min

Catégories : **Desserts, Cuisine facile, Fruits, Placard**

Découvrez notre recette très simple mais ultra gourmande de bananes caramélisées et chantilly de coco ! La noix de coco fait merveille dans les desserts. Ici, elle revient sous trois formes différentes : la crème, la chair séchée et le sucre (issu de la sève de cocotier), qui forment un accord parfait avec le citron vert et la banane. Il ne manque plus qu'un peu de rhum à flamber !

Pour 4 personnes

Ingédients

4 Bananes bien fermes
20 cl Crème de coco bien froide
2 c. à soupe Noix de coco séchée concassée
1 Citron vert (jus et zeste)
1 noix Beurre
1/2 c. à café Cannelle moulue
1 c. à soupe Sucre de coco

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de bananes caramélisées** en préparant la chantilly. Battez la crème de coco très froide au batteur électrique pour la monter en chantilly. Réservez-la au frais.
- 2 Épluchez et coupez les bananes en rondelles de 1 cm. Faites fondre le beurre dans une grande poêle et disposez-y les rondelles en une seule couche. Saupoudrez de cannelle et faites dorer les rondelles de banane deux côtés à feu moyen quelques minutes. En fin de cuisson, saupoudrez de sucre de coco et arrosez de jus de citron vert.
- 3 Servez-les avec la **chantilly de coco** et parsemez de zestes de citron vert et de noix de coco séchée.

Si vous avez aimé nos bananes caramélisées et chantilly de coco...

- Vous aimerez aussi nos **bananes rôties au caramel lacté**
- Nos **coupes banane-caramel**
- **Noix de coco : comment la cuisiner ?**



Crédit Photo: Alain Spy

Source : Régal Nature n°1

Publié le 18/06/2021

Tags : banane noix de coco crème chantilly caramel sucré