

GRATIN DE BANANES



Pour 4 personnes :

- 4 belles bananes
- 4 oeufs
- 150 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de Maïzena
- 1/8 l de lait
- 2 c. à soupe de poudre d'amandes
- 6 c. à café de cassonade
- 20 g de beurre

Dans un saladier, cassez les oeufs entiers. Versez le sucre en poudre et le sucre vanillé. Fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

Incorporez progressivement pour éviter les grumeaux, la Maïzena tout en continuant à mélanger au fouet.

Dans une casserole, chauffez le lait avec la poudre d'amandes sans atteindre l'ébullition. Versez tout en fouettant le lait chaud sur la préparation précédente.

Préchauffez le four à 150°C. Beurrez des ramequins, pelez les bananes et découpez-les en rondelles. Déposez-les dans les ramequins. Versez la crème au lait. Parsemez le dessus du gratin de cassonade.

Enfournez le tout et laissez cuire environ 30 min. Servez ce gratin de bananes tièdes.