***Bananes roses caramélisées au poivre de Sichuan, coco...***

***Pour deux personnes***

2 bananes roses

1 cuil à soupe de sucre

1 noisette de beurre

1 pincée de poivre de Sichuan écrasé

poudre de coco

grué de cacao

glace vanille

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le sucre et laissez le fondre.

Quand le caramel est brun ajoutez les bananes dans la poêle et faites-les caraméliser quelques instants de tout les cotés.

Déposez une banane dans chaque assiette, saupoudrez-les de poivre de Sichuan, de poudre de coco et de grué de cacao, servez accompagné d'une boule de glace vanille.