**Kakis flambés au rhum**

Ingrédients

**Pour 2 personnes**

**4 Kakis**

**2 c à soupe de Sucre muscovado**

**2 c à soupe de rhum**

Préparation

**Eplucher les kakis et les couper en quatre**

**Faire fondre le beurre dans une poêle bien chaude. Ajouter les tranches de kakis avec le sucre muscovado et saisir à feu vif 3 à 4 min. Puis flamber au rhum.**

**Source ; Cuisine gourmande de Carmencita**