



# Bananes au jambon

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn



Epluchez les bananes et **enroulez chacune dans une tranche de jambon**.

Posez les rouleaux dans un plat allant au four, et poivrez.

Mélangez la **crème fraîche et la purée de tomate** dans un bol et arrosez les bananes de cette sauce.

Si vous voulez épicer un peu plus ce plat, **saupoudrez les rouleaux de jambon/banane avec un peu de curry**, ou de paprika.

Parsemez de gruyère râpé.

Mettez à four chaud à 200° (Th. 7) pendant 10 mn.

