

SURPRENANTS DESSERTS



TORTITAS DE PLATANOS



Faciles !

4 personnes - Temps de préparation : 20 minutes

INGREDIENTS

- 500 g de bananes
- 3 cuillères à soupe de sucre semoule
- 3 œufs
- 1 verre de lait, ½ verre d'anis, un petit verre de rhum et environ ½ cuillère à café de cannelle, 1 citron, une pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1 cuillère à café de poivre de mer

PREPARATION

- Peler les bananes, ajouter le jus du citron, écraser le tout à la fourchette.
- Saler les blancs d'œufs puis les fouetter en y ajoutant le sucre délicatement.
- Ajouter les jaunes un par un en continuant de fouetter.
- A cette préparation, ajouter les bananes écrasées, le zeste d'un quart de citron râpé, le petit verre de rhum, l'anis, la cannelle.
- Dans le lait ajouter le poivre de mer et petit à petit la maïzena pour obtenir une pâte légère.
- Mélanger le tout et, à l'aide d'une cuillère à soupe, préparer des petits beignets. Dans une poêle, les saisir dans de l'huile bien chaude.

UN PETIT PLUS

Vous pouvez servir ces beignets avec un peu de miel, ou saupoudré de sucre glace.



Recette d'Hubert Grall
Mise en page Claudine Robichon