

# ***☞ Bananes flambées au café coulé et rhum vanillé ☞***

## ***☞ INGREDIENTS ☞***

- 2 bananes
- 30 gr de beurre
- 30 gr de sucre semoule
- 1 orange
- 10 cl de café fort
- 4 cl de rhum vanillé (rhum ambré dans lequel vous aurez fait macérer une gousse de vanille)

Dans une poêle, faire fondre le beurre et le sucre et laisser caraméliser légèrement.  
Couper les bananes pelées en deux (ou les laisser entières), les faire colorer des deux faces dans le caramel.

Déglacer avec le jus d'orange puis le café.

Flamber au rhum vanillé et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce nappe les bananes.

Servir tiède avec une chantilly à côté et/ou une boule de glace vanille.