



Clafoutis de bananes à la poêle

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 bananes mûres
- 1 citron vert
- 60 grammes de cassonade +2 cuillères à soupe
- 80 grammes de farine
- 25 centilitres de lait de coco
- 3 œufs
- Beurre
- 1 pincée de sel

Ustensiles

- Poêle en inox

1. Mettre le four à préchauffer à 190°C.
2. Laver le citron vert, râper le zeste et presser le tout.
3. Eplucher les bananes et les couper en rondelles de 1 centimètre d'épaisseur.
4. Arroser de jus de citron vert et saupoudrer de 2 cuillères à soupe de cassonade.
5. Laisser macérer le temps de préparer la pâte.
6. Dans un bol mélanger la farine, les 60 grammes de cassonade, les 3/4 du zeste de citron vert et du sel.
7. Délayer avec le fouet en ajoutant le lait de coco petit à petit, puis les œufs (si la pâte fait des grumeaux, donner un coup de mixer plongeant).
8. Répartir sans les superposer, les rondelles de bananes dans la poêle préalablement beurrée.
9. Couvrir de crème, saupoudrer de zeste de citron et enfourner 15 minutes.
10. Laisser refroidir.
11. Saupoudrer le clafoutis de cassonade et les faire dorer avec un fer ou bien 3 minutes au grill.
12. A servir frais ou tiède avec une boule de glace à la noix de coco.