



Gratin de banane au curry

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 bananes
- 1 noix de beurre
- 4 tranches de jambon blanc
- 4 c. à café de moutarde
- 150 ml de crème liquide
- 1 c. à soupe de curry en poudre
- 60 g de gruyère râpé
- Sel
- Poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle.
3. Éplucher les bananes et les faire revenir, entières, 4 minutes, en prenant soin de bien les retourner à mi-cuisson.
4. Les laisser ensuite refroidir quelques minutes.
5. Pendant ce temps, tartiner les tranches de jambon blanc avec la moutarde.

6. Verser la crème dans un récipient, ajouter la poudre de curry, le sel et le poivre. Bien mélanger.
7. Déposer chaque banane sur une tranche de jambon (côté moutarde) et les enrouler délicatement.
8. Placer dans un plat à gratin et recouvrir de crème au curry.
9. Enfin parsemer de gruyère râpé et enfourner pour 25 minutes de cuisson jusqu'à ce que le fromage ait pris une belle couleur dorée. Déguster bien chaud.