

## la pirogue et son îlot



### Les ingrédients

1 banane par personne  
sorbet citron vert  
curaçao bleu  
rhum blanc

### La préparation

#### **bananes**

*Mettre les bananes non épluchées « bouts en l'air » dans le four bien chaud, laissez cuire 10 à 15 minutes la peau des bananes doit devenir noire.*

### Dressage sur assiettes

*Dans une assiette blanche mettre un film léger de curaçao et placer une demi boule de sorbet citron vert.*

*Poser la banane toujours « bouts en l'air », fendre le dessus ; écartez légèrement la peau et remplir de rhum l'intérieur de la banane.*

*Décorer l'îlot d'une petite ombrelle.*

*Attention : si vous voulez flamber l'alcool prendre garde à l'ombrelle.*