

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.