

Banane flambée au rhum et aux raisins

Pour 10 verrines

- 2 bananes
- le jus 1/2 citron
- 1 noix de beurre
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 50 g. de raisins secs
- 3 c. à s. de rhum brun



Dans une casserole, faire bouillir de l'eau. Y plonger les raisins 2 à 3 minutes. Les égoutter dans une passoire. Les mettre dans un bol et les arroser de rhum. Couvrir avec un film plastique.

Eplucher les bananes puis les couper en tranches. Les arroser de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre. Lorsqu'il est bien chaud, y faire revenir les bananes en ajoutant le sucre et laisser colorer 2 à 3 minutes.

Garnir chaque verrine avec les bananes tièdes, parsemer de raisins et faire flamber.