



Bananitos en sauce à l'orange

Préparation et cuisson: env. 20 min

UNE BONNE ORGANISATION

1. Réunir tous les ingrédients
2. Griller les amandes effilées
3. Préparer la sauce
4. Terminer la préparation du dessert

POUR 2 PERSONNES

Diviser les quantités par deux.

Sauce: ¼ d'orange, zeste finement pelé, en julienne, ½ dl de jus d'orange frais, ½ dl de vin blanc, 2 c. à soupe de cassonade, 30 g de beurre, 1 à 2 c. à café d'arôme d'amande, 3 c. à soupe de Grand Marnier. *Bananites:* 8 bananitos; un peu de jus de citron; 1 c. à soupe de beurre ou de margarine; 1 c. à soupe d'amandes effilées, grillées; des feuilles de mélisse, pour décorer

Préparation: Sauce: cuire jus, vin et sucre et réduire en sirop. Ajouter les autres ingrédients, mélanger, réserver. Bananes: partager les petites bananes en longueur, citronner. Dorer au beurre ou à la margarine chauds. Ajouter la sauce, laisser sur le feu juste le temps de chauffer.

Service: parsemer d'amandes, décorer, p. ex. de mélisse.