

La recette « bonbon banane »



Ingrédients / pour 3 personnes

- 3 **bananes** bien mûres
- 1 œuf
- 60 g de **sucre**
- 10 cl de **lait**
- 150 g de **farine**
- 1 gousse de **vanille** (ou de l'arôme de **vanille** à défaut)
- Facultatif : 1 cuillère à café de **rum**

PRÉPARATION

1

Dans un bol, écraser les bananes à l'aide d'une fourchette. Ajouter l'œuf, puis le sucre et les graines de la gousse de vanille (à prélever délicatement en fendant la gousse en deux, avec un couteau pointu). Bien **fouetter**.

2

Incorporer la farine. Mélanger. Verser le lait petit à petit et remuer encore. Vous obtiendrez une pâte bien lisse.

3

Une fois le mélange bien homogène, mettre de l'huile dans une sauteuse, la laisser chauffer et y placer avec une petite louche ou une grosse cuillère à soupe des petits beignets ovales ou ronds. Faire cuire des deux côtés.

4

Laisser bien **dorer** quelques minutes puis déposer sur un plat recouvert de papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace ou de sucre fin si vous le souhaitez.