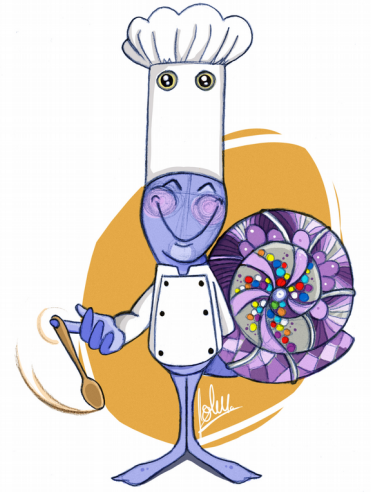




RECETTE DU BENIN



BANANNES DOUCES À LA SAUCE ORANGE

Ingrédients

- 4 bananes pas très mures
- ½ tasse de jus d'orange fraîchement pressé
- 1 cuillère de jus de citron fraîchement pressé
- ½ tasse de sucre roux
- Glace à la vanille



Préparation

1. Chauffer le jus d'orange, le jus de citron et le sucre roux dans une casserole pendant 15 minutes. Le jus doit réduire, le mettre ensuite dans un plat.
2. Peler les bananes en les coupant par la moitié et les cuisiner dans le plat avec le jus, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.
3. Servir immédiatement sur de la glace à la vanille.