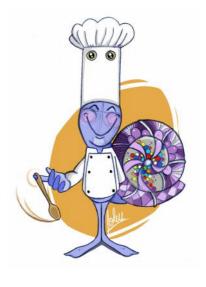


RECETTE DU BENIN



BANANNES DOUCES À LA SAUCE ORANGE

Ingrédients

- 4 bananes pas très mures
- ½ tasse de jus d'orange fraichement pressé
- 1 cuillérée de jus de citron fraichement 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.

