

BANANE FLAMBÉ 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 banane,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di zucchero al velo,
- 4 bicchieri di liquore d'izarre gialla,
- burro,
- cognac.

Sbucciare le banane e tagliare in due parti nel senso della lunghezza.

Scaldare in casseruola il burro e mettervi a dorare le banane da ambo le parti, cospargendole con lo zucchero.

Toglierle dal fuoco e metterle in un piatto di servizio caldo.

Aggiungere il liquore nella salsa rimasta in casseruola, farla intiepidire, versare questa salsa dolce sulle banane.

Fiammeggiare con spirito d'alcool e un pò di cognac e servire caldo.