

Crème à la banane

Pour 4 personnes :

3 bananes mûres,
1 œuf, 40 g de sucre,
2 c. à soupe de rhum brun,
1 c. à soupe de farine,
10 g de beurre,
¼ de litre de lait



Couper les bananes en rondelles pas trop épaisses (1/2 cm) et les faire macérer dans un saladier avec le rhum.

Dans une casserole moyenne, délayer la farine avec le lait, ajouter le beurre et le sucre. Faire cuire à feu moyen sans cesser de tourner jusqu'à obtenir une crème lisse et épaisse. Laisser quelques bouillons et retirer du feu.

Laisser tiédir et ajouter le jaune d'œuf battu. Réserver le blanc dans un autre saladier et le monter en neige ferme.

Remettre la casserole sur le feu quelques minutes sans laisser bouillir, tourner constamment. Retirer la casserole du feu, laisser tiédir quelques instants puis verser sur le blanc d'œuf battu en tournant délicatement.

Verser la crème sur les fruits macérés.

Servir frais.