

Wrap de Banane Flambé au Rhum et ses Boules de Glace

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| - BANANE(S) | 1 |
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 1 moyen |
| - SUCRE DE CANNE | ½ c à soupe |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - RHUM | 1 c à soupe (brun) |
| - SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE) | un peu |
| - CRÈME GLACE | 4 boules au choix |

Recette:

- Déposez la banane au centre du wrap. Saupoudrez de sucre de canne. Roulez le wrap autour de la banane.
- Faites cuire le wrap doucement dans du beurre de cuisson. Retournez souvent le rouleau.
- Arrosez de rhum et flambé.
- Servez le wrap coupé en deux dans des assiettes à dessert avec le jus de cuisson.
- Accompagnez de boules de glas

