

# BANANES FLAMBEES AU RHUM BRUN

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min.**

## **Ingrédients:**

- RHUM	1 dl (brun)
- BANANE(S)	4
- CREME FRAICHE	2 dl
- RAISINS SECS	50 g
- THYM	
- BEURRE	50 g

## **Recette:**

- Faites gonfler les raisins secs dans le Rhum pendant 1h.
- Egouttez-les en conservant le Rhum
- Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur
- Faites fondre le beurre dans une poêle et mettez-y à cuire les bananes côté plat dans le fond de la poêle avec le thym, pendant 5 min.
- Arrosez de Rhum et flambez
- Posez de la crème fouettée dans chaque assiette
- Etalez-la
- Déposez les bananes et terminez, en parsemant de raisins et de thym