

# Bananes frites au sucre de canne parfumé



**Pour 4 personnes**

 **20 minutes**

 **20 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**2 bananes plantain mûres**

**Sucre de canne**

**Cannelle moulue (facultatif)**

**Huile de friture**

- 1** - Éplucher et couper la banane en rondelles biseautées.
- 2** - Dans une casserole, monter l'huile de friture à température.
- 3** - Une fois chaude, plonger délicatement les rondelles de bananes dans l'huile et les laisser se colorer pendant 1 minute 30 environ.
- 4** - Les sortir de l'huile et les déposer sur du papier absorbant.
- 5** - Les saupoudrer de sucre de canne et de cannelle fraîchement moulue, puis les déguster tièdes.

Un pur délice que vous pouvez servir et consommer tel quel ou en faire un bon sandwich !

