

Clafoutis bananes et noix de coco



6 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

Pour la pâte à clafoutis :

- 2 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
- 100 g de crème fraîche
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Pour la garniture :

- 2 bananes
- 2 œufs
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de beurre fondu
- 60 g de noix de coco râpée

Préparation

Préchauffez le four, th. 4 (150°C).

Préparez la pâte à clafoutis : fouettez les œufs avec les sucres. Ajoutez le rhum, la crème fraîche, la farine et la levure. Mélangez bien et versez dans un moule à manqué beurré.

Préparez la garniture : pelez et coupez les bananes en fines rondelles. Disposez-les sur la pâte à clafoutis.

Dans une terrine, battez vivement les œufs avec le sucre, le beurre fondu et la noix de coco. Couvrez les bananes avec ce mélange. Mettez 45 minutes au four.