

Dessert

Portions : 4

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes

Conservation :

- À consommer immédiatement pour que les bananes gardent leur belle apparence



Bananes caramélisées



4 **bananes**, pelées



10 ml (2 c. à thé)
de **beurre** ou
de margarine



60 ml (¼ tasse)
de **cassonade**



15 ml (1 c. à soupe)
d'**eau**



5 ml (1 c. à thé)
d'**extrait de vanille**

**Délicieux avec un verre de lait
ou un de ses substituts.**

Préparation

- 1 Couper les **bananes** en deux sur le sens de la longueur, puis en deux sur la largeur. Chaque banane donne 4 morceaux.
- 2 Dans une grande poêle à feu doux, faire fondre le **beurre**. Ajouter la **cassonade**, l'**eau** et l'**extrait de vanille**, puis mélanger avec la spatule.
- 3 Ajouter les **bananes** et les enrober du mélange de cassonade.
- 4 Cuire les bananes à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et commencent à dorer légèrement, environ 4 minutes. Servir aussitôt.

Participation de l'enfant

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir la tasse et les cuillères à mesurer
- Peler les bananes
- À l'aide d'un couteau à beurre, couper les bananes