

Bananes plantain au bacon

Ingrédients pour 40 à 45 bouchées :

4 bananes plantain
25 tranches de bacon fumé
100 gr de beurre clarifié
Sel fin
Piment de Cayenne

Préparation :

Peler les bananes et découper chacune en 10 rondelles assez épaisses.
Faire fondre le beurre dans une poêle.
Lorsqu'il commence à mousser y déposer les rondelles de banane par petites quantités et les faire dorer de chaque côté.
Les retirer avec une écumoire et les déposer sur du papier absorbant.
Saler très légèrement.
Préchauffer le four en position grill.
Enrouler chaque morceau de plantain dans une demi-tranche de bacon et fixer avec une pique en bois.

Saupoudrer d'une pincée de piment de Cayenne.
Passer les de chaque côté sous le grill le temps d'une légère coloration.
Servir aussitôt en apéritif.

<http://deliceyes.over-blog.org>