

Banane rôtie, rhum, raisins et épices (façon Frédéric Anton)

Pour deux 2 personnes

- 1 banane bio
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 2 gousses de vanille
- 2 bâtons de cannelle
- 2 fleurs d'anis étoilée
- 3 cuillères à soupe de rhum brun
- Le jus filtré d'une orange
- 1 cuillère à soupe de raisin de Corinthe
- 1 cuillère à soupe de raisin secs blonds

Faites gonfler les raisins dans un peu d'eau bouillante.

Versez le sucre en poudre dans la poêle et portez à feu moyen pour qu'il caramélise doucement à sec.

Pendant ce temps, coupez la banane en deux parts égales dans le sens de la longueur.

Fendez les gousses de vanille et grattez-en l'intérieur pour en récupérer les grains.

Lorsque le caramel est blond, déglacez la poêle avec le rhum et le jus d'orange.

Ajoutez les grains et les gousses de vanille, les bâtons de cannelle, les fleurs d'anis étoilée et les raisins.

Déposez les deux moitiés de banane dans ce sirop, côté chair vers le bas et laissez cuire tout doucement tout en arrosant le côté peau à la cuillère avec le jus. La chair de la banane est cuite en quelques minutes à peine.

Dressez sur assiette, chair vers le haut, répartissez tous les éléments autour et nappez avec le sirop.

Servez seule ou accompagnée d'une quenelle de glace vanille ou de Glace Rhum-Raisin.