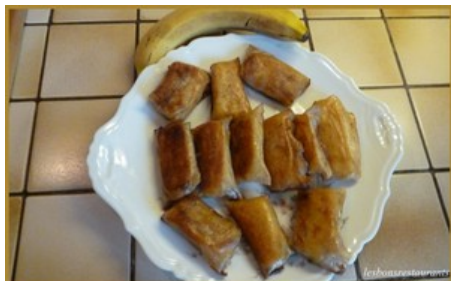


Croustillants de bananes au gingembre

Dessert **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 10 mn*Restez assis, le dessert arrive...*

Ingrédients

- 4 feuilles de brick
- 4 bananes
- gingembre confit
- 4 cs de sucre
- 40 g de beurre
- 5 cl de marc de champagne

Préparation

- 1 Pelez et coupez les bananes en 4 dans la longueur. Faites fondre le beurre à feu doux. Mettez-y les bananes et saupoudrez-les de sucre. Laissez-les se caraméliser 1 à 2 minutes. Elles ne doivent pas fondre.
- 2 Versez le marc de champagne et, hors du feu, faites flamber vos bananes.
- 3 Étalez une feuille de brick et coupez-la en 4. Coupez vos bananes en rectangle. Coupez le gingembre en petits dés.
- 4 Posez un ou deux morceaux de bananes, ainsi qu' un ou deux morceaux de gingembre sur la pointe de votre brick. Roulez votre feuille de brick de la même manière qu'un nem.
- 5 Astuce: Utilisez le restant de beurre dans lequel vous avez fait revenir les bananes pour coller le dernier rabat de la feuille de brick afin que votre croustillant colle parfaitement.
- 6 Répétez l'opération avec le reste des bananes, le reste de gingembre et le reste de feuilles de brick.
- 7 Faites, ensuite, revenir vos petits croustillants dans une sauteuse dans du beurre bien chaud.
- 8 Dégustez tiède, c'est bien meilleur ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

