

25 avril 2012

Moelleux à la banane

Pour 4 personnes:

- * 3 œufs
- * 80g de sucre semoule
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 50 g de farine
- * 2 bananes
- * 50 g de beurre

Préchauffer le four à thermostat 6.

Beurrer des ramequins

Préparer un bain-marie

Mélanger les œufs, le sucre semoule, le sucre vanillé, la farine, le beurre fondu.

Former une belle masse homogène.

Répartir cette pâte dans les ramequins.

Peler et couper en rondelles les bananes.

Les enfoncer dans la pâte.

Mettre les ramequins au four au bain-marie.

Cuire 20 minutes.

Au moment de servir, démouler et servir soit nature soit recouverts de miel et de rondelles de bananes fraîches.

Participants:

Guillemette

Bénédicte

Nathalie

Johanna

Nathalie-Sophie

Guillaume

Gilles

Kadija

Marie-Paule

Yannick

Genna

Giovanni

Gaffier

Marie-Claude

