

## Bananes en chemise

Pour 4 personnes.

4 bananes, 150 g de farine, 1 œuf, beurre, sucre, sel, rhum ou kirsch.

Incorporer 75 g de beurre ou margarine à 150 g de farine additionnée d'une pincée de sel et de 25 g de sucre. Y ajouter un œuf entier et laisser reposer la pâte, en boule, pendant 4 ou 5 heures.

Peler 4 bananes, les couper en deux, dans la longueur, et faire macérer ces morceaux dans du sucre et, à volonté, un peu de rhum ou de kirsch.

Etendre la pâte au rouleau, à 4 mm d'épaisseur, la couper en rectangles dans lesquels on enveloppera les demi-bananes égouttées. Mettre sur plaque beurrée, dorer à l'œuf ou au lait, piquer le dessus à la fourchette et faire cuire à four moyen pendant environ 25 minutes.

Sucrez et servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.