BANANA FLAMBÈ ALLA CATALANA



Ingrédients Menù

200 g Crema Catalana - DX1

Ingrédients

500 ml Latte

500 ml Panna

3 Banane

100 g Zucchero di canna

q.b. Cannella

1 bicchiere Rum

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Preparare la Crema catalana mescolando il prodotto Menù con il latte e la panna. Sbucciare le banane e tagliarle a metà per il lungo. Versare la Crema catalana nelle cazuele riempiendole fino a 3/4. Sistemarvi sopra una mezza banana tagliata in due pezzi con la parte piatta rivolta verso il basso. Aggiungere lo zucchero di canna ed un pizzico di cannella. Caramellare con l'apposito caramellizatore. A caldo spruzzare il rum e fiammeggiare. Servire ancora fiammeggiante.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)