

BANANA FLAMBÈ ALLA CATALANA



Ingredienti Menù

200 g Crema Catalana - DX1

Ingredienti

500 ml Latte

500 ml Panna

3 Banane

100 g Zucchero di canna

q.b. Cannella

1 bicchiere Rum

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

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 caramellizzatore. A caldo spruzzare il rum e fiammeggiare. Servire ancora fiammeggiante.