Le Gratin de Banane Plantain (ou de bananes jaunes)

Ah la la, quelle histoire ce gratin ! Depuis des mois et des mois mon mari me demande de faire ce gratin. Il en a mangé une fois il y a de cela très (très très) longtemps mais en a gardé un excellent souvenir. La semaine dernière j'ai reçu une de livraison d'Attieke, de bananes plantain et d'Igname. Mon mari m'a donc dit que c'était l'occasion PARFAITE de lui faire son gratin. Haha, il ne perd jamais le Nord! Aujourd'hui je vous propose donc la recette simplifiée du gratin de banane plantain. Recette simplifiée parce que nous la rapidité, on aime ça ! La version originale, traditionnelle veut qu'il soit préparé avec une sauce béchamel mais moi, j'ai fait sans. J'ai remplacé la sauce par de la crème liquide légère. Gain de temps et moins de calories... Que demander de plus ?

Ingrédients pour 4 personnes

5 bananes plantain
20 (ou 25) cl de crème liquide légère
Une belle poignée de fromage râpé
Sel / Poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°
Epluchez vos bananes et coupez-les en rondelles d'environ ½ centimètre.
Une fois coupées, disposez vos rondelles dans un plat allant au four. Salez, poivrez.
Versez la crème liquide puis parsemez de fromage râpé.
Enfournez pendant 45 minutes.
C'est prêt !

Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!
www.lesgourmandisesdekarelle.com
https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle