

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Crêpe à la banane et aux cacahuètes

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :

4 crêpes

4 bananes

250 g de cacahuètes grillées non salées

1 bâton de cannelle

30 g de beurre

25 g de sucre semoule

2 cuillères à soupe de sucre de canne

Préparation :

Hachez les cacahuètes grillées avec le sucre de canne sans les réduire entièrement en poudre.

Coupez les bananes en rondelles et faites-les revenir à la poêle avec le beurre, le bâton de cannelle et le sucre semoule jusqu'à ce qu'elles ramollissent.

Saupoudrez généreusement une crêpe de cacahuètes hachées puis disposez les bananes cuites dessus.

Fermez la crêpe et dégustez.