



Les bananes au jambon

 Très simple

 Rapide (30min)

 Très économique

Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 bananes
- 4 tranches de jambon
- Du gruyère râpé
- De la crème fraîche épaisse

Préparation :

- 1- Enroulez chaque banane dans une tranche de jambon.
- 2- Disposez les bananes dans un plat à four.
- 3- Mettez le gruyère râpé (1ou 2 poignée-s, en fonction de votre goût pour le fromage ^^)
- 4- Ajoutez deux cuillères à soupe de crème fraîche sur les bananes.



- 5- Enfourez à 200° pendant 20 à 25 minutes. Si vous avez une option grill, c'est encore mieux. Sortez les bananes quand le fromage a doré. Attention c'est très chaud.

C'est prêt à déguster ! Bon appétit !

