



Mini bananes rôties accompagnées de CAMBOZOLA au miel de piment

Ingédients: recette pour 4 portions

240 g de CAMBOZOLA
4 biscuits soda
4 mini bananes
2 c. à soupe de noix hachées
Poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe de beurre
2 c. à thé de piment dans le miel d'acacia

Préparation:

1. Enlever la peau du CAMBOZOLA, couper en triangles et émietter les biscuits salés. Plonger les triangles de CAMBOZOLA dans les miettes de biscuits soda. Peler les mini-bananes et les couper en deux dans le sens de la longueur. Assaisonner avec du poivre au goût et saupoudrer de noix. Chauffer le beurre dans une poêle et faire frire les mini-bananes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
2. Disposer les mini-bananes chaudes sur des assiettes, disposer soigneusement les triangles de CAMBOZOLA et versez le miel de piment un peu avant de servir.

