

« Banana curd »



Pour 1 pot (type confiture) • Préparation : 10-15 minutes • Cuisson : 5mn • Conservation : environ 1 semaine au réfrigérateur

Ingrédients :

- 3 bananes (environ 300g)
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 1/2 cuil. à soupe de maïzena
- 1 cuil. à café de jus de citron

Préparation :

1. Mixez les bananes pelées avec le jus de citron jusqu'à obtention d'une purée fine. Parallèlement, battre les œufs dans un bol au fouet.
2. Dans une casserole à fond épais, versez le sucre, la purée de bananes et la maïzena. Chauffez à feu doux tout en remuant.
3. Ajoutez les œufs battus, augmentez le feu sans cesser de remuer au fouet (pour éviter que cela attache). Lorsque la préparation a un peu épaissi, la mettre immédiatement dans un pot stérilisé. Laisser refroidir à température ambiante puis fermez le pot et réfrigérez.