

# Tourbillons de bananes frites



Les recettes culinaires  
Maison La Mauny

[www.maisonlamauny.com](http://www.maisonlamauny.com)

Pour 6 personnes

4 bananes jaunes

200g de poitrine fumée

10cl d'huile

Poivre

Pics en bois



15 minutes



10 minutes  
à 180°C



Épluchez les bananes jaunes. Coupez les deux extrémités. Taillez les bananes en fines lamelles, dans le sens de la longueur.

Dégaissez légèrement la poitrine fumée. Coupez 20 tranches fines.

Dans une poêle, faites revenir les lamelles de bananes dans de l'huile bien chaude.

Poivrez légèrement. Une fois cuites, laissez-les refroidir.

Allongez une tranche de poitrine fumée sur chaque tranche de banane frite et roulez-les. Maintenez-les avec un pic.

Passez-les quelques minutes au four avant de les servir.



Dégustez avec un  
Daiquiri Ananas Maison La Mauny

voir recette du cocktail Maison La Mauny sur notre site

À bientôt sur   [www.maisonlamauny.com](http://www.maisonlamauny.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION