

# Cartola

de Pernambuco

## INGRÉDIENTS

- ▶ Une cuillère à soupe de beurre
- ▶ Une cuillère à soupe de sucre
- ▶ De la cannelle
- ▶ 2 bananes mûres
- ▶ 1 tranche d'Edam, de 1 cm d'épaisseur

1

Éplucher et couper les bananes en deux dans le sens de la longueur.

2

Mettre le beurre dans une poêle puis les bananes, sans remuer. Faites-les dorer des deux côtés puis placez-les sur une assiette côte à côte.

3

Faites dorer le fromage dans la poêle sans le remuer. Puis placez-le sur les bananes. Saupoudrez de sucre et de cannelle. À déguster chaud !

Bon appétite !