

Po'e banane

Préchauffez le four à 180°C.

Ingrédients

- 3 verres de bananes bien mûres
- sucre
- miel
- 1 verre de farine de manioc/tapioca
- 1 gousse de vanille
- 250 ml de lait de coco

Instructions

- Prendre les bananes bien mûres, les éplucher et les écraser à la main pour en faire de la purée. Remplir trois verres et verser dans un saladier. Ajouter le sucre et le miel, remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Y ajouter l'intérieur d'une gousse de vanille de Tahiti. Mélanger.
- Incorporer le verre de farine de manioc. Mélanger.
- Beurrer ou huiler un plat à gratin rectangulaire.
- Incorporer la préparation, en faisant attention à ce que l'épaisseur du po'e ne dépasse pas 2-3 cm.
- Cuire au four à 180°C durant 30 minutes.
- Découper en carrés et servir avec du lait de coco.



*Tamaa maitai ! **

** Bon appétit !*