

Crêpes de banane comme à Tahiti

Ingrédients pour 6 petites crêpes

- 1 œuf
- 2 bols de bananes mûres (écrasées)
- 1 bol d'amidon
- 1 cuillère à café de sucre de canne
- Eau sucrée (selon votre goût)



[Source image](#)

Instructions

- Mélangez l'amidon avec les bananes écrasées dans un saladier, puis incorporez-y l'œuf et le sucre en remuant de nouveau.
- Faites chauffer maintenant un peu d'huile dans une poêle, versez une petite louche de pâte à crêpes, répartissez-la bien en inclinant la poêle, puis laissez cuire jusqu'à ce que votre crêpe devienne dorée, et retournez-la pour faire cuire l'autre face.
- Enfin, roulez votre crêpe de banane sur elle-même, et arrosez-la d'un peu d'eau sucrée pour la déguster tiède comme à Tahiti.

*Taama matai ! **

** Bon appétit !*