



Bombes de banane



Bombes de banane - © Nathalie Carnet

10 personnes

Très facile

20 min.+ 5 min. de cuisson

Bon marché

(1votes)

Des petits beignets gourmands, à servir en toute saison.

Ingrédients

300 g de farine

1 cuillère(s) à soupe de levure

1 grosse pincée de noix muscade

3 oeufs

110 g de sucre

27 cl de lait

0,5 cl d'essence de vanille

2 bananes mûres



[Visualiser l'article](#)

120 g de pépites de chocolat

5 cl de beurre fondu

jus de citron ou caramel à la fleur de sel

huile de friture neutre

Préparation de la recette "Bombes de banane"

1.

Préchauffez l'huile d'une friture à 180 °C. Mélangez la farine, la levure, la muscade et 1 c. à café de sel. À part, battez les œufs avec le sucre, ajoutez le lait et l'essence de vanille.

2.

Écrasez les bananes à la fourchette, ajoutez les pépites de chocolat, les œufs battus avec le sucre et le beurre fondu. Incorporez le mélange sec en fouettant.

3.

Formez des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à glace et plongez-les dans l'huile de friture entre 3 et 5 mn. Égouttez et servez tiède avec du sucre, du jus de citron ou du caramel à la fleur de sel.

L'astuce

Avec un Vin de France Ardèche, [Mas de Libian](#), BuveZ'en 2017, rosé.

Recette de la cheffe Kimberly Lallouz

Restaurant Bird bar

1800, rue Notre-Dame-Ouest, +1 514 938 4343.

lebirdbar.com/en