

Bananes flambées (4 personnes)

Bananes - 1 œuf - quelques cuillères de farine - 4 cuillères de sucre - 2 cuil. de beurre - $\frac{1}{3}$ verre de rhum.

Pelez les bananes et fendez les en 2 dans le sens de la longueur - Battez l'œuf dans une assiette - mettez du sucre dans une tige et la farine dans une zeste. Passez les bananes dans le sucre, puis dans la farine bien sèche - Dorez les dans une poêle beurrée et glissez les sur un plat chauffé. Saupoudrez de sucre et flambez au rhum.

Crème créole (4 personnes)

3 œufs 3 petits suisses - 3 cuil. de sucre 2 cuil. de rhum, quelques fruits confits. Battez à la fourchette ou au batteur les jaunes d'œufs, les suisses, le sucre et le rhum - Battez les blancs en neige et incorporez les doucement au mélange. Répartissez votre préparation dans les ramequins et décorez avec des fruits confits. Servez immédiatement.