

Bananes flambeés (4 personnes)

2 Bananes - 1 œuf - quelques cuillerées de farine - 4 cuillerées 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 zème - Passez les $\frac{1}{2}$ bananes dans le sucre, puis dans la farine bien riche - Dorez les dans une poêle beurrée 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.