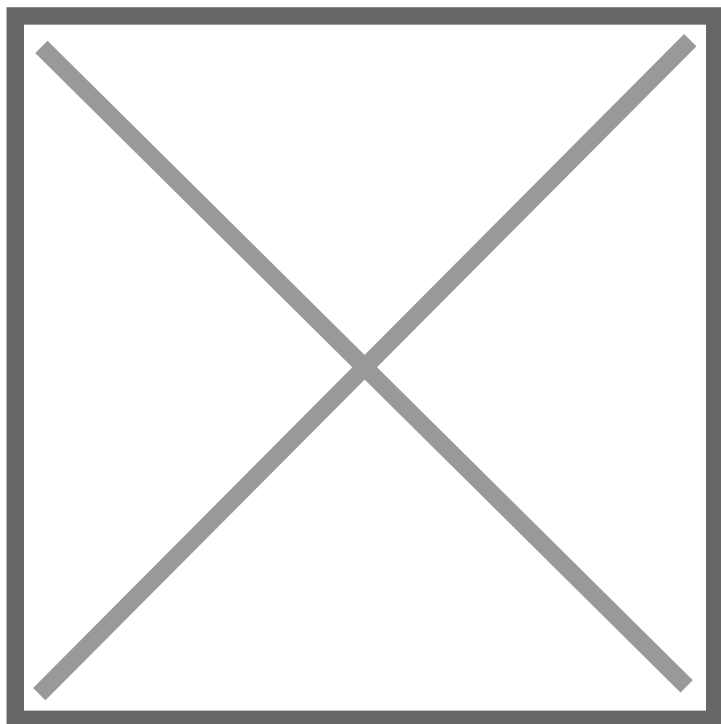


## BANANA FLAMBÈ ALLA CATALANA



### Menù Ingredients

200 g Crema Catalana - DX1

### Ingredients

500 ml Latte  
500 ml Panna  
3 Banane  
100 g Zucchero di canna  
q.b. Cannella  
1 bicchiere Rum

**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 6 persone

Preparare la Crema catalana mescolando il prodotto Menù con il latte e la panna. Sbucciare le banane e tagliarle a metà per il lungo. Versare la Crema catalana nelle cazuele riempiendole fino a 3/4. Sistemarvi sopra una mezza banana tagliata in due pezzi con la parte piatta rivolta verso il basso. Aggiungere lo zucchero di canna ed un pizzico di cannella. Caramellare con l'apposito caramellizzatore. A caldo spruzzare il rum e fiammeggiare. Servire ancora fiammeggiante.