Банановый фостер

Автор: Мухаббат
15.05.2012 07:32 - Обновлено 15.05.2012 07:34

Этот десерт был создан в 1951 г. Полем Блонже в ресторане «Бреннан» (Brennan's) в Новом Орлеане штата Луизиана США. Десерт был назван в честь Ричарда Фостера, друга Оуэна Бреннана, который в то время являлся Председателем Комиссии по преступлениям Нового Орлеана. До настоящего времени этот десерт подаётся в качестве изысканного блюда в лучших ресторанах Нового Орлеана как и во многих ресторанах мира. Ну, а чем мы хуже? :) Готовится очень быстро, поедается моментально! В оригинале, после фламбирования бананы выкладываются на мороженое, я обошлась без него.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 банана

2 ст.л. сливочного масла

2 ст.л. лимонного сока

0,25 ст. коричневого сахара

щепотка корицы (если ее не любите, добавьте молотый мускатный орех)

4 ст.л. рома или ликёра (я добавила любимый “Куантро”)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бананы вымыть, обтереть бумажным полотенцем и очистить от кожуры. Разрезать либо вдоль пополам, либо как я нарезать кусочками.

Разогреть в большой сковороде сливочное масло с лимонным соком, сахаром и корицей (либо мускатным орехом). Готовить, помешивая 1 минуту.

Положить в сковороду бананы и жарить по 1 минуты с каждой стороны (если нарезали бананы вдоль пополам, то обжаривать по 2 минуты с каждой стороны).

Облить бананы ликёром или ромом и поджечь (делать это надо с особой осторожностью!). Когда ликёр прогорит (примерно через 20-30 секунд), бананы с соусом можно подавать к столу.

Дополнительно можно украсить листиками мяты.

{jcomments on}