

BISCUITS AUX PELURES DE BANANE



Cette recette originaire du Portugal met parfaitement en valeur les pelures de banane, que nous jetons tous sans jamais penser qu'elles pourraient être transformées en quelque chose de délicieux. Les pelures de banane sont riches en nutriments, notamment en vitamines B6 et B12.

Développés par les chefs de Compass dans les unités d'Eurest Portugal, ces biscuits constituent une façon ingénieuse d'utiliser le fruit dans son intégralité.



PORTIONS : 12



INGRÉDIENTS

400 g de pelures de banane
(environ 5 à 6 pelures)
2 œufs
150 g de sucre
150 g de margarine ou de beurre
400 g de farine

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 150 °C.

Verser de l'eau dans une casserole, ajouter les pelures de banane, porter à frémissement et cuire pendant 15 minutes.

Une fois les pelures cuites, égoutter l'eau et réduire les pelures en purée à l'aide d'un robot culinaire.

Ajouter la farine, le sucre, les œufs et la margarine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Façonner les biscuits et déposer une rondelle de banane sur le dessus.

Badigeonner de jaune d'œuf.

Déposer les biscuits sur une plaque tapissée de papier parchemin et cuire au four pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.