

TAPAS BANANE ET VIANDE FUMÉE

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

10 min

Personnes

4

Ingrédients

100g de filet mignon de porc fumé
(ou magret de canard)
3 bananes plantains mi-mûres
25g de fromage de chèvre
10cl de miel
1 branche de romarin frais
Sel et poivre

Préparation

Peler et détailler les bananes en tronçons de 3 à 5 cm environ.
Les cuire au air-fryer durant 10 minutes programme frite (ou les frire).
Ecraser les bananes entre deux planches à découper.
Les disposer sur un support de service.
Réserver.
Couper le porc en fines lamelles.
Dresser les tapas en garnissant les bananes avec du fromage de chèvre crémeux, ajouter les tranches de porc, disposer quelques feuilles de romarin et arroser de miel.
Saler et poivrer

Environ **2,25€** 
PAR PERSONNE