

Rouleaux croustillants à la banane (Turon Pinoy)



Ingrédients (2 personnes):

8 galettes à nem carrées (ou à défaut feuilles de brick)
1 banane
8 cuillères à café de sucre + 4 cuillères à soupe de sucre
jus d'un demi citron
huile

Préparation:

Coupez la banane en quatre dans le sens de la longueur puis en deux dans le sens de la largeur (ce qui donne 8 morceaux). Arrosez avec le jus de citron. Mettez un morceau de banane en diagonale dans le coin d'une galette, saupoudrez d'une cuillère à café de sucre, puis roulez et repliez les extrémités. Répétez l'opération pour les sept autres morceaux.

Dans une poêle mettez 1 cm d'huile et faites chauffer jusqu'à ce que l'huile fume. Ajoutez 4 cuillères à soupe de sucre dans l'huile puis faites y frire les rouleaux des deux cotés en les retournant bien pour qu'ils se couvrent d'une fine couche de caramel.

Si vous le souhaitez vous pouvez rouler les rouleaux dans des graines de sésame lorsque le caramel qui les recouvre est encore chaud. Vous pouvez aussi remplacer la banane séchée par de la mangue.