








*Terra nous fait découvrir une recette tahitienne*









## *Le Poe à la Banane*

### *Ingrédients pour 8 personnes*

-  8 Bananes mûres
-  110 g de farine de Manioc (ou Tapioca)
-  425 ml de Lait de Coco
-  1 cuillère à soupe de sucre
-  1 cuillère à soupe d'arôme Vanille



-  *Ecraser les bananes en purée et les cuire avec le sucre et l'arôme vanille pendant 10 minutes*
-  *Laisser refroidir les bananes*
-  *Ajouter la farine de manioc (3 verres de bananes pour 1 verre de farine)*
-  *Beurrer un plat à gratin et y mettre la préparation*
-  *Cuire à 180°C pendant 30 minutes*
-  *Découper en carrés et servir accompagné du lait de coco*

*Bon appétit !*

