BANANE ALLA CREMA PASTICCERA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 banane,
- 1/2 l di latte,
- 150 g di zucchero,
- 4 tuorli,
- 80 g di farina,
- 1 stecca di vaniglia,
- burro q.b.,
- liquore a piacere.

Preparare la crema pasticcera in un recipiente di rame, aromatizzandola con la stecca di cannella.
Preparare le banane, tagliandole in 2 modi: a rondelle partendo dai 2 lati per circa 1/3 della lunghezza totale e a metà per la parte rimanente.
Sciogliere il burro in una padella e far saltare a fuoco vivo i pezzi di banana.
Unire il liquore (poco) e fiammeggiare.
Togliere le banane e comporre i piatti.
Far ridurre, unendo un poco di zucchero, quanto rimane nella padella.
Versare sopra le banane la crema pasticcera.
Guarnire con il composto ridotto.