

Les idées recettes

mary's



Dessert gourmand

Ingrédients pour 2 personnes :

- 50 g de beurre
- 1 ananas
- 1 pêche
- 2 bananes
- 3 c. à s. de sauce Mary's

Laver tous les fruits.

Peler l'ananas et le couper en fines lamelles.

Couper la pêche en quartier. Éplucher les bananes et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Dans une poêle, faire fondre le beurre puis faire cuire chaque fruit l'un après l'autre.

Quand ils sont tous cuits, les replacer dans la poêle et déglacer avec la sauce Mary's.

Dresser et savourer.

 **Astuce du chef**

Vous pouvez utiliser les fruits que vous souhaitez.

Assurez-vous qu'ils ne soient pas trop mûrs pour ne pas obtenir de la bouillie.

Essayer avec une boule de glace vanille ou des boules d'avocat, un régal !

Le goût?  
mary's évidemment!

Retrouvez Sauce Mary's sur  
 **facebook**

[www.marys-sauce-condiment.fr](http://www.marys-sauce-condiment.fr)

**sauce &  
condiment**

