

ALOKO

- Bananes plantin,
- Huile,
- Tomate,
- Piment, Oignon,
- Sel, poivre.

Eplucher les bananes.

Trancher les bananes en rondelles.

Les parsemer de sel.

Chauffer l'huile dans une poêle et faire frire les bananes jusqu'à ce qu'elles soient à peine dorées.

Les sortir et les écraser légèrement.

Les plonger à nouveau dans l'huile.

Les égoutter sur du papier absorbant.

Mélanger le piment émincer, l'oignon émincé, la tomate en dès, du sel et du poivre.

Servir les bananes avec cette sauce.