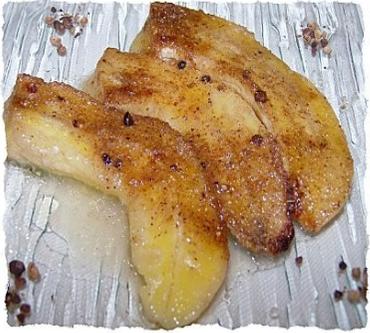


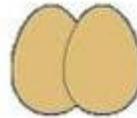
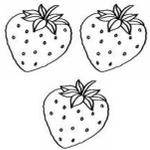
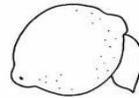
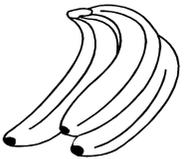
## Bananes au four



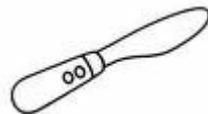
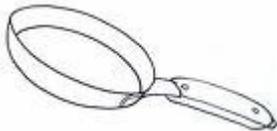
Il faut:

- 4 bananes moyennes
- 40 grammes de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- Le jus d'un citron
- 1 pot de crème fraîche

### 1. Entoure les ingrédients dont tu as besoin pour faire cette recette.



### 2. Colorie les ustensiles dont tu as besoin.



### 3. Remets ces actions dans l'ordre en les numérotant de 1 à 6.

- dépose les bananes coupées dans un plat à gratin beurré.
- mets le beurre en petits morceaux sur les bananes.
- verse la crème dans un bol et sers-la avec les bananes cuites.
- pèle toutes les bananes et coupe-les en deux dans le sens de la longueur;
- puis arrose les bananes et les petits morceaux de beurre de miel et de citron.
- mets à cuire 40 minutes dans le four préchauffé à 250°.

