

Bananes pesées d'Haïti (Banan peze)

Ingrédients (pour 2-3 personnes)

2 bananes plantain vertes
1 citron vert ou un peu de vinaigre de vin blanc
1 bol d'eau
huile végétale pour la friture
sel



Préparation

1. Eplucher les bananes, les couper en biais en tronçons assez épais, puis les placer dans un bol d'eau salée et citronnée (ou vinaigrée). Vous pouvez même les préparer à l'avance et les laisser 1 heure dans l'eau.
2. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Quand l'huile est chaude, y mettre les tronçons de bananes égouttés et séchés avec un torchon propre. Laisser cuire quelques minutes, jusqu'à ce que les tronçons commencent à colorer.
3. Retirer les bananes de l'huile à l'aide d'une écumoire, et les passer rapidement dans un autre bol d'eau salée (mais sans citron ou vinaigre). Il ne faut surtout pas les laisser tremper dans l'eau cette fois-ci, car sinon elles vont ramollir et après, impossible de les écraser sans faire de la purée!
4. Placer ensuite les morceaux de bananes bien égouttés (pas besoin de les sécher cette fois-ci) sur une surface plate et dure comme une planche à découper par exemple, et les aplatir à l'aide du dos d'une assiette.
5. Jeter au fur et à mesure ces morceaux de bananes aplatis dans le bain de friture chaud quelques minutes pour les faire bien dorer et devenir croustillants. Les retirer ensuite de la friture, et les poser sur un plat recouvert de papier absorbant.

Ce plat se déguste traditionnellement accompagné de griots (morceaux de porcs épicés frits), de riz djon-djon (les "djon'djon" sont des champignons noirs séchés qui viennent d'Haïti, et en cuisant, ils donnent une couleur sombre au riz), et de pikliz (salade épicée de choux et carottes).