





**Préparation :** Préchauffer le Teppan Yaki à **180 °C**. Eplucher les bananes, les couper en tronçons et les arroser de jus de citron. Mélanger le miel, le gingembre, le jus et le zeste d'orange. Badigeonner les bananes avec ce mélange et laisser mariner pendant environ **15 minutes**. Battre légèrement en neige les blancs d'œuf. Passer d'abord les bananes dans la Maïzena, puis dans le blanc d'œuf et enfin dans les graines de sésame. Presser pour bien fixer la panure. Faire chauffer l'huile sur la plaque chauffante et y faire dorer les bananes pendant **3 à 4 minutes** sur les 2 côtés en prenant soin de les retourner délicatement à l'aide de 2 fourchettes. Servir aussitôt. A déguster avec des baguettes.

**Astuce :** On peut servir ce dessert accompagné d'un sabayon au Sherry ou à l'alcool de riz.

## Bananes au miel en croûte de sésame

**Appareil Gaggenau : Teppan Yaki**

**Température : 180–190 °C**

**Préparation : 30 minutes**

**Recette pour 4 personnes**

### Ingrédients :

**4 mini bananes**

**2 cuillères à soupe de jus de citron**

**2 cuillères à soupe de miel**

**1 cuillère à café de gingembre frais râpé**

**Le jus et le zeste d'une orange**

**2 blancs d'œuf**

**1 cuillère à soupe de Maïzena**

**100 g de graines de sésame (ou de noix de coco râpée)**

**4 cuillères à soupe d'huile de noisette**