

BANANE DÉGRADÉE AVEC PEAU

Recette réalisée avec la Cellulase

NIVEAU	TEMPS D'ACTION	CONSERVATION
Technique facile	**12 heures**	**4 °C • à consommer le jour même**

INGRÉDIENTS

1 pièce	Banane avec une peau bien jaune
150 g	Eau non chlorée
10 g	Cellulase Töufood

PRÉPARATION

01	Laver la banane, puis piquer la peau à plusieurs endroits avec la pointe d'un couteau.
02	Dans un bol, mélanger l'eau non chlorée avec la cellulase.
03	Déposer la banane dans un sac hermétique avec le mélange d'enzyme, puis sceller le sac.
04	Laisser agir 12 heures au frais à 4 °C.
05	Ouvrir le sac et égoutter. La banane ainsi que sa peau peuvent ensuite être utilisées. Elles ne sont pas cuites : vous pouvez les cuisiner selon votre recette.

À retenir : le traitement à la cellulase modifie la texture sans cuire la banane ni sa peau.