



# *Salade de Bananes aux Agrumes de Stridou*

4 dl d'eau  
70 g de sucre  
2 limettes (citrons verts)  
1 citron  
1 c. à s. de miel de lavande  
2 kg de bananes

Préparez un sirop avec l'eau, le sucre et le miel, Faire chauffer légèrement jusqu'à dissolution du sucre.

Laisser refroidir

Ajouter le zeste et le jus du citron et des limettes.

Peler et couper les bananes en fines lamelles et les mélanger au sirop.

Garder au frais.

Très rafraîchissant et bienvenu après un repas copieux.