

## Bonbons créoles

Pour 10 personnes (20 bonbons)

10 feuilles de brik  
150 gr de boudin antillais  
1 banane  
½ bouquet de persil  
Quatre-épices  
40 gr de beurre  
Sel

Ôter la peau du boudin, l'émietter à la fourchette.

Peler la banane, la couper en rondelles.

Les dorer 5 mn avec la moitié du beurre et 2 pincées de quatre-épices à feu moyen.

Ajouter le boudin, cuire 3 mn en mélangeant à la fourchette.

Incorporer 3 c. à soupe de persil ciselé, saler peu et continuer la cuisson 2 mn.

Faire fondre le reste du beurre.

Couper une feuille de brik en deux en son milieu.

La badigeonner de beurre fondu des deux côtés. Poser une noisette de farce au milieu du bord arrondi.

Rouler la feuille de brik pour enfermer la garniture. Nouer délicatement. Confectionner ainsi les 19 autres bonbons.

Poser les bonbons sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé. Et cuire 6 à 8 mn au four préchauffé à 200°C.

Servir chaud.