

Bonbons chocolat / bananes



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Bien surveiller la cuisson des bonbons car la feuille de brick brûle rapidement !

Recette proposée par : Géraldine Lechêne

Ingrédients

- 4 feuilles de brick
- 8 carrés de chocolat noir
- 16 rondelles de bananes
- beurre salé

Préparation

- 1 Coupez les feuilles de bricks en 4 demi-cercles.
- 2 Posez le chocolat, la banane et un peu de beurre sur la pointe du demi-cercle de brick. Fermez délicatement le bonbon avec de la ficelle de cuisine et badigeonnez de beurre fondu. Recommencez l'opération pour le reste des demi-cercles de feuilles de bricks.
- 3 Préchauffez le four à 190°C.
- 4 Disposez les bonbons sur une plaque du four recouverte de papier aluminium. Enfourez 5 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

