



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Bananes au chocolat en papillote croustillante .



Ingrédients pour 3 bricks :

- 1 c.à.s de cassonade
- 1 noix de beurre
- 2 bananes
- 2 c.à.s de lait
- 2 c.à.s de noix de coco râpée
- 40 g de chocolat pâtissier
- 6 feuilles de brick
- Piques en bois

Pour la crème chantilly :

- 1 sachet de sucre vanille bourbon
- 30 cl de crème fleurette
- 40 g de sucre en poudre

- Placer les fouets et le saladier au réfrigérateur pendant 1h30
- Écraser grossièrement les bananes à la fourchette
- Faire fondre au micro ondes 1 minute à 850W le chocolat et un peu d'eau
- Ajouter le lait, la noix de coco, le chocolat fondu et la cassonade, mélanger
- Préchauffer le four à 180°C th.6, fondre le beurre 15 sec. au micro ondes
- Regrouper les feuilles par 2, badigeonner sur la feuille du dessus le beurre fondu
- Disposer une portion de préparation à la banane sur chaque groupe de feuille de brick
- Former des rouleaux en mettant la préparation sur le bord, replier les bords, enrouler
- Pincer les extrémités et fermer avec un pique en bois
- Placer sur une feuille recouverte de papier sulfurisé. Laisser cuire 15 minutes et servir tiède
- Préparer la crème fraîche dans le saladier, battre au fouet électrique à vitesse moyenne
- Ajouter progressivement le sucre en poudre et le sucre vanillé, continuer de fouetter
- Servir sur la papillote de banane encore tiède

Conseils :

- Attention, la feuille de brick a un goût salé qui altère légèrement les saveurs voulues
- La cassonade atténue la sensation salée, mais n'était à mon sens pas nécessaire
- Fouettée plus longtemps la crème aurait donné une chantilly

