



Desserts

Bananes au chocolat et marshmallows

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 bananes
2 cuillères à soupe de cacahuètes (hachées fin)
40 grammes de chocolat noir (en morceaux)
60 grammes marshmallows (en morceaux)
2 cuillères à café de pâte de chocolat
poudre de coco

Méthode de préparation

Avec un couteau aiguisé faites une incision dans la longueur de chaque banane et ouvrez légèrement la peau. Tartinez la chair avec la pâte de chocolat et saupoudrez les arachides dessus. Répartissez ensuite dessus les morceaux de marshmallows et de chocolat.

Enveloppez les bananes dans de la feuille d'aluminium et déposez-les 15 minutes sur la grille du barbecue jusqu'à ce que le fourrage soit mou. Retirez les feuilles d'aluminium, saupoudrez d'un peu de poudre de coco et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Barbecue
Feuilles d'aluminium

