

Bananes et marron vanillé

Ingrédients pour 4 cercles de 7 cm:

2 bananes
40 g de brioche
50 g de pépites de chocolat
1 cuillère à soupe de Baileys caramel
10 g de poudre de noisettes
1 cuillères à soupe de crème de marron vanillé
1 oeuf

Coulis de chocolat

75 g de chocolat noir
100 ml de crème liquide

Réalisation:

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher et couper les bananes en petits morceaux.

Réduire la brioche en chapelure.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients et répartir dans des cercles, beurrer préalablement et poser sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un tapis silicone.

Enfourner pour environ 15 minutes.

Coulis de chocolat:

Faire fondre dans une casserole à feu doux le chocolat et la crème.

Mélanger au fouet et utiliser de suite.

Servir tiède ou froid (perso j'ai préféré chaud) avec un filet de coulis de chocolat et un peu de chantilly.

Un régal!!