



*Riz, céréales et pain*

## Croque goûter choco-banane



**25 min 15 min 10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**302**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**2 Banane(s)**  
125 g **Chocolat noir**  
1 **Brioche**  
25 g **Beurre**

### Étape 1

Préparation des croques goûter

- 1 Couper les brioches en tranches.
- 2 Il faut compter deux tranches de brioches par personne.
- 3 Les faire griller légèrement et les réserver.
- 4 Faire fondre les trois quart du chocolat dans une petite casserole avec le beurre coupé en petits morceaux à feu très doux en veillant à ce que le chocolat ne brûle pas.
- 5 Réserver le quart du chocolat restant.
- 6 Couper les bananes en fines lamelles.
- 7 Les bananes doivent être utilisées immédiatement sinon elles s'oxydent et prennent une couleur marron.
- 8 Tartiner chaque tranche de brioche avec le mélange beurre/chocolat.
- 9 Répartir les bananes sur la moitié des tranches et les recouvrir avec les autres tranches.
- 10 Appuyer légèrement avec la paume de la main afin que les tranches se tiennent.
- 11 Faire des copeaux avec le chocolat restant et les disposer sur chaque croque.

### Étape 2

## Dressage

- 1 Il est possible de les passer quelques minutes au four avant de les servir afin qu'ils soient tièdes.
- 2 Les couper en deux en diagonale afin d'obtenir deux triangles et servir.