



Autres desserts aux fruits

Cocotte banane chocolat



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

305

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la cocotte

4 Banane(s)
100 g Chocolat noir
10 cl Crème liquide
(fleurette)

Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, hacher le chocolat et le mettre dans un saladier.
- 2 Mettre la crème liquide dans une casserole et la faire chauffer à feu doux.
- 3 Dès que la crème commence à bouillir, retirer la casserole du feu.
- 4 Verser la crème sur le chocolat haché et attendre une minute
- 5 Mélanger tout doucement afin de ne pas incorporer de l'air.
- 6 Le mélange doit être lisse. réserver à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la cocotte

- 1 Eplucher les bananes et les couper en rondelles.
- 2 Placer ces rondelles dans les cocottes.
- 3 Ajouter la ganache.
- 4 Enfourner pendant dix minutes à 150°C (Th.5).