Autres desserts aux fruits

Cocotte banane chocolat

20 min	10 min	10 min	0	305
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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).