



*Autres desserts aux fruits*

## Feuilletés au nutella et à la banane



**25 min 10 min 15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**381**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
feuilletés au nutella et à  
la banane**

**1 Pâte(s) feuilletée(s)**

**3 Banane(s)**

1 unité(s) entière(s)

**Jaune(s) d'oeuf**

1 c. à soupe **Lait demi-  
écrémé**

**1 Sucre glace**

### Étape 1

Préparation des feuilletés au nutella et à la banane

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher et couper les bananes en rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Couper des rectangles de pâte feuilletée à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Déposer les rectangles de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Tartiner la moitié de chaque rectangle de pâte à tartiner à l'aide d'une cuillère à soupe en laissant 1 cm de libre sur les bords.
- 6 Déposer des rondelles de banane sur la pâte à tartiner.
- 7 Dans un petit bol, délayer le jaune d'œuf avec le lait et badigeonner les bords des rectangles de pâte feuilletée à l'aide d'un pinceau.
- 8 Rabattre la moitié de la pâte pour former un chausson carré et bien souder les bords.
- 9 Dorer au pinceau le dessus de chaque chausson.
- 10 Enfourner pendant 15 minutes.

### Étape 2

## Dressage

- 1 A la sortie du four, saupoudrer les chaussons de sucre glace à l'aide d'une passette.
- 2 Servir chaud.