William Lamagnère

Desserts aux fruits, glaces et flans

Banane fourrée au nutella

30 min	30 min	0	0	164
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les bananes fourrées

4 **Banane(s)**
50 g **Pâte à tartiner**

Étape 1

Préparation des bananes

1. Eplucher les bananes, ôter les extrémités puis les tailler en trois tronçons à l'aide d'un couteau d'office. Disposer chaque tronçon à la verticale.
2. A l'aide d'un vide pomme, réaliser un trou au centre de chaque tronçon de banane.
3. Couper les bouts de banane extraits à l'aide du vide pomme en trois. Ils vont servir de bouchons pour refermer les trous réalisés dans les tronçons de banane.
4. Placer les bouchons sur l'un des côtés de chaque tronçon et laisser l'autre libre pour remplir de nutella.
5. Sans vide pomme, creuser une rigole sur la surface d'une banane dans la longueur. Gratter un peu l'intérieur de la rigole avec une cuillère pour mettre le nutella. Réserver le morceau de banane coupé pour pouvoir refermer.
6. Retrousser la poche à douille sur la main puis la remplir de nutella avec une cuillère.
7. Passer le Nutella pendant quelques secondes au micro ondes pour le ramollir.
8. Presser le nutella vers l'extrémité de la poche.

Il est possible de remplacer la poche par un sac de

9 congélation.

10 Couper un tout petit bout de l'embout de la poche.

11 Garnir les tronçons de banane aux 3/4 puis refermer avec les petits bouchons de banane.

12 Garnir la rigole creusée dans la banane entière et refermer avec le morceau de banane précédemment réservé.