

Pâte à tartiner

banane, choco & noisette



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 10 minutes

✓ **Cuisson** : 10 à 15 minutes

✓ **Repos** : 2h au frais

✓ **Ingrédients**

pour 1 pot :

- 3 bananes

- 150 g de chocolat noir à 64 %

- 100 ml de lait de noisette

(en magasin bio ou au rayon bio des grandes surfaces)

- 1 cuillère à soupe de purée de noisette

(en magasin bio)

- 2 sachets de sucre vanillé

- 10 g de beurre



✓ **Préparation :**

Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Faites chauffer le beurre dans une poêle, ajoutez les rondelles de bananes et saupoudrez de sucre vanillé. Faites cuire une dizaine de minutes en remuant de temps en temps. Vous devez obtenir une purée de bananes cuites.

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie avec le lait de noisette.

Mixez ensemble, la purée de bananes, le chocolat au lait de noisette et la purée de noisette.

Versez dans un pot en verre et laissez refroidir pendant 2 h.

Conservez au frais. La pâte à tartiner se garde une petite dizaine de jours (mais elle est en général dévorée avant).

www.audalacuisine.com