

Sucettes glacées banane chocolat



Crédit photo : Shutterstock/Tatiana Volgutova

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Coût : pour toutes les bourses

Ingrédients :

- 4 bananes
- 200 g de chocolat pâtissier
- 50 g de pralin concassé (ou noisettes, cacahouètes, amandes concassées...) (Concassé = écrasé = pilé)

Préparation :

1. Couper les bananes en morceaux de 5 cm. Piquer les fruits sur des pics à brochettes. Mettre au congélateur 1 heure.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Enrober les bananes de chocolat fondu et saupoudrer ensuite de pralin. Disposer les sucettes au congélateur entre 3 et 4 heures pour qu'elles soient bien glacées.