



Idee dessert

RECETTE SEMAINE DE RELÂCHE Feilleté à la banane et au Nutella



- *1 rouleau de pâte feuilletée Au Pain Doré*
- *6 c. à soupe de Nutella*
- *1 banane*
- *1 jaune d'œuf battu*
- *Pépites de chocolat*



Préparation :

- Préchauffez le four à 350F. Épluchez la banane et coupez-la en fines rondelles.
- Étalez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Découpez en 6 rectangles.
- Tartinez 1 c. à soupe de Nutella sur la pâte et déposez quelques rondelles de banane au milieu de chaque rectangle. Refermez les 4 coins sur le dessus. Pressez avec vos doigts.
- Badigeonnez les chaussons du jaune d'œuf battu et mettez au four 20 minutes.
- Veillez que les chaussons soient bien dorés à leur sortie du four.
- Garnissez de pépites de chocolat.
- Laissez tiédir avant de servir.

Astuce enfants

Les enfants peuvent s'amuser à changer les ingrédients selon leur goût. Du beurre d'arachide au lieu du Nutella, des fraises au lieu des bananes. Notre pâte feuilletée se vend congelé. Super pratique à avoir sous la main.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !