

Banane au chocolat au barbecue

15min

Très facile

Bon marché

Par Communauté 750g



Amateurs de bananes, vous cherchez une idée gourmande à préparer pour clôturer en beauté votre prochain barbecue ? Dans un premier temps, vous allez découper vos bananes dans le sens de la longueur. Ensuite, vous allez les répartir dans des feuilles de papier aluminium. Puis, vous allez faire fondre une tablette de chocolat au micro-ondes ou bien au bain-marie. Vous pouvez choisir la variété que vous aimez ou que vous avez en stock : noir, au lait, praliné. Ensuite, vous allez verser ce chocolat fondu sur les bananes. Après avoir formé des papillotes, vous allez faire cuire quelques minutes au barbecue. Pour donner un peu de croquant, vous pouvez même rajouter des fruits secs (amandes, pistaches, noisettes). C'est un délice !

Ingrédients (4 personnes)

200g de chocolat

4 bananes

Matériel

Barbecue

Casserole

Papier aluminium

Planche à découper

Préparation



Préparation : **10min**



Cuisson : **5min**

1

Couper les bananes en deux dans le sens de la longueur.

2

Faites fondre du chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

3

Dans du papier d'aluminium, déposer vos bananes.

4

Versez le chocolat fondu.

5

Formez des papillotes.

6

Allumez le barbecue.

7

Déposez les papillotes banane / chocolat sur les braises de votre barbecue.

8

Faites cuire 5 à 10 minutes.

Conseils

Voici une [papillote de fruits](#) à cuire au barbecue.