

Sablé à la Banane et au Nutella

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Repos : 30 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- 12 biscuits de type Petit Beurre, Thé ou sablé Breton
- 4 cuillères à soupe de Nutella ou de pâte à tartiner
- 2 bananes
- 40 g de beurre
- du cacao en poudre ou du chocolat râpé
- 20 cl de crème fraîche entière + 3 cuillères à café de sucre en poudre (ou de la chantilly toute prête)

1. Disposer le bol du robot ou un saladier au congélateur.
2. Émietter les biscuits et y incorporer le beurre fondu.
Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une base homogène de type crumble.
3. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, tasser cette base au fond d'emporte-pièces en forme de cercle puis disposer le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Pour monter la chantilly : sortir le bol du congélateur.
Verser la crème fraîche puis battre à vitesse faible pendant 3 minutes.
Ajouter une cuillère à café de sucre en poudre puis monter la vitesse et battre pendant 3 minutes supplémentaires et renouveler l'opération pour les 2 dernières cuillères de sucre.
Battre ensuite à vitesse maximum pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
5. Sortir les sablés du réfrigérateur.
6. Sur chaque sablé, mettre une cuillère à soupe de Nutella puis l'étaler uniformément.
7. Disposer les rondelles de banane puis garnir d'une bonne dose de chantilly.
8. Saupoudrer le tout de cacao en poudre ou de chocolat râpé : c'est prêt ! ☐

☐ Ce dessert est un pur plaisir pour les papilles et un moment inoubliable de bonheur et de réconfort ! ☐
J'ai découvert cette recette grâce à "[Les Fils à Maman](#)" ! Merci à eux ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !:D

Cake Banana Bread Marbré au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de farine**
- **100 g de sucre cassonade**
- **100 g de chocolat noir pâtissier**
- **85 g de beurre**
- **50 g de fécule de maïs (fleur de maïs ou maïzena)**
- **4 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **3 cuillères de crème fraîche liquide**
- **2 bananes bien mûres**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à soupe de rhum (type Negrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter la farine avec la fécule de maïs, le sucre et la levure puis mélanger et réserver.
3. Dans un autre saladier, ou dans un bol, battre les œufs en omelette.
4. Ajouter ensuite le beurre fondu, la crème fraîche et le rhum puis mélanger.
5. Incorporer petit à petit ce mélange au premier (farine/fécule/sucre/levure) en prenant soin de mélanger délicatement jusqu'à obtention d'un appareil bien lisse.
6. Diviser en deux parts égales la pâte.
7. Dans la première moitié, ajouter les bananes écrasées en purée puis mélanger.
8. Dans la seconde moitié, ajouter le lait puis le chocolat fondu (au micro-ondes ou bain marie).
9. Dans un moule à cake généreusement beurré, verser la première moitié de pâte puis la recouvrir avec la seconde moitié.
10. Enfourner pour 50 à 55 minutes de cuisson, vérifier à l'aide d'un couteau si le cake est bien cuit : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une très belle variante de l'indétrônable cake marbré au chocolat ! ☐

Il se dégustera à n'importe quelle heure de la journée : petit déjeuner, dessert, goûter... à vous de décider ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Vous pouvez retrouver le plateau ZAK DESIGNS présent sur la photo sur le site de "La Collection"

- le plateau ZAK DESIGNS Hêtre Blanc : [disponible ici !](#)

Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code : DELICIMO10

Sucettes de Fruits au Chocolat

Pour une trentaine de sucettes :

- **1 banane**
- **1 kiwi**
- **3 ou 4 grosses fraises**
- **200 g de chocolat noir (blanc ou au lait)**
- **des billes de sucre décoratives**
- **des bâtonnets à sucette**

1. Éplucher les fruits puis les couper en rondelles épaisses.
Idée pour la Saint Valentin : à l'aide d'un emporte pièce en forme de cœur découper les rondelles.
2. Faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
3. Piquer chaque fruit à l'aide d'un bâtonnet puis tremper le tout dans le chocolat.
4. Saupoudrer de billes de sucre.
5. Laisser durcir le tout pendant 2 heures au minimum : c'est prêt ! ☐

☐ Nombreuses sont les variations possibles de cette recette en fonction des fruits de saison ! ☐
Très facile à réaliser, idéale pour occuper les enfants durant un atelier cuisine ! :p



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Crumble Banane Coco

Pour 4 personnes (ou 4 pots) :

- **2 grosses bananes**
- **50 g de farine**
- **50 g de sucre**

la
collec+ion
concept store

- **50 g de beurre**
- **20 g de noix de coco râpée**
- **4 cuillères à soupe de pâte à tartiner (type Nutella)**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et la noix de coco râpée.
3. Faire fondre le beurre puis l'ajouter à la préparation.
4. Mélanger le tout avec une fourchette jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse puis réserver.
5. Peler et couper en rondelles les bananes puis en répartir au fond des ramequins beurrés.
6. Napper avec une cuillère à soupe par ramequin de pâte à tartiner puis recouvrir le tout avec de la pâte à crumble.
7. Enfourner pour 25/30 minutes de cuisson jusqu'à une belle coloration : c'est prêt ! ☐

☐ Ces crumbles se dégusteront légèrement tièdes. Il est possible d'y rajouter en plus des bananes, des pommes ou encore des raisins secs ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Flapjack à la Banane

Pour une quinzaine de barres :

- **3 grosses bananes bien mûres**
- **350 g de flocons d'avoine**
- **150 g de beurre**
- **100 g de sucre roux**
- **3 cuillères à soupe de miel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier en verre ou dans un bol, ajouter le beurre coupés en morceaux avec le miel et le sucre roux. Mettre le tout au micro-ondes jusqu'à ce que cela soit bien fondu.
3. Pendant ce temps, trier les bananes et les couper en fines tranches puis les réduire en purée à l'aide d'une fourchette.
4. Ajouter à la purée de bananes les flocons d'avoine. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

5. Verser et incorporer ensuite le mélange beurre/miel/sucre.
6. Dans un plat à tarte ou sur une plaque, recouvert de papier cuisson, verser et étaler la pâte de manière égale sur toute la surface.
7. Enfourner pour une trentaine de minutes de cuisson jusqu'à coloration.
8. Laisser refroidir, découper en barres : c'est prêt ! ☐

☐ A déguster froid et à emporter partout ! ☐

On peut également y rajouter des pépites de chocolat ou encore varier les garnitures ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake à la Banane et aux Raisins Secs

Pour 1 cake de 8 à 10 personnes :

- **2/3 bananes bien mûres**
- **220 g de farine tamisée**
- **150 g de raisins secs+ 1 petite poignée**
- **110 g de beurre mou**
- **110 g de sucre roux**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le sucre avec le beurre puis travailler le tout jusqu'à obtenir une préparation crémeuse et légèrement blanchie.
3. Incorporer les œufs un à un puis petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
4. Mixer grossièrement les bananes puis les ajouter à la pâte et mélanger à nouveau.
5. Ajouter les raisins ainsi que le rhum (facultatif) puis travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
6. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré puis disperser la petite poignée de raisins secs sur la surface de celle-ci.
7. Enfourner pour 1h à 1h15 de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Penser à contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si la lame ressort propre c'est que le gâteau est cuit

! ☐

Pour plus de gourmandise, il est possible d'ajouter des pépites de chocolat à hauteur de 150 g. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Petits Pots Dessert Faciles et Rapides : Banane, Chocolat

Pour 6 pots :

- **6 bananes bien mûres**
- **6 cuillères à soupe de fromage blanc**
- **6 cuillères à soupe de sucre en poudre**
- **2 billes de chocolat (noir ou au lait)**

1. Éplucher les bananes puis les couper en fines tranches.
2. Dans une assiette, ajouter les bananes avec le sucre puis réduire le tout en purée à l'aide d'une fourchette.
3. Verser ensuite le tout dans un saladier et mélanger le fromage blanc.
4. Dresser dans des petits pots en verre.
5. A l'aide d'un couteau bien aiguisé ou bien d'une râpe adaptée, réduire le chocolat en copeaux.
6. Saupoudrer les petits pots de chocolat ; je vous laisse le choix de la quantité : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà un dessert très facile et très rapide à réaliser ! C'est une recette de ma grand-mère paternelle que je réalise depuis mon plus jeune âge ! ☐

Pour conserver les petits pots, rien de plus simple : il suffit de les filmer et au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pâte à Tartiner : Chocolat, Noisettes, Bananes

Pour 3/4 pots :

- **400 g de chocolat noir**
- **300 g de bananes bien mûres**
- **125 g de poudre de noisettes**
- **40 g de beurre**

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes.
2. Éplucher les bananes puis les couper en petits morceaux.
3. Verser tous les ingrédients dans un robot mixeur ou bien blender.
4. Mixer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
5. Mettre en pots et conserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Cette douceur maison à tartiner s'installera très facilement au sein de votre petit-déjeuner pour une durée indéterminée et deviendra un élément essentiel lors de vos goûters ! ☐
L'essayer c'est l'adopter ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Crumble Banane Chocolat

Pour 6 personnes :

- **1 pâte à crumble ([recette ici](#))**
- **5 bananes**
- **100 g de chocolat noir ou au lait ou blanc (1 tablette)**
- **10 cl de rhum**

1. Mettre à chauffer le rhum dans une petite casserole.
2. Éplucher les bananes et les disposer entières dans une assiette.
3. Une fois que le rhum bout, y mettre le feu puis le verser sur les bananes.
4. Dès que les bananes ont fini de flamber, les couper en morceaux puis les déposer au fond d'un plat ou dans des ramequins.

5. Coupez le chocolat en petits morceaux puis les éparpiller sur les bananes.
6. Étaler ensuite la pâte à crumble.
7. Enfournier à 180° en chaleur tournante pendant 20 minutes : c'est prêt ! ☐
☐ Ce crumble se dégustera légèrement tiède accompagné d'une boule de glace à la vanille ou rhum/raisins ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Compote Banane-Kiwi-Pomme

Pour 4 personnes :

- **5 bananes**
- **6 kiwis**
- **1 grosse pomme**
- **4 cuillères à soupe de miel**
- **1/2 verre d'eau**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**

1. Peler et couper en gros morceaux tous les fruits.
2. Dans une casserole, ajouter les fruits coupés ainsi que le miel, l'eau et la vanille.
3. Mettre à chauffer puis dès que le mélange bout laisser mijoter durant 30 minutes.
4. Un fois cuit, verser la préparation dans un blender puis mixer jusqu'à obtenir une compote bien lisse. Si vous n'avez pas de blender, vous pouvez utiliser un moulin à légumes ou un mixeur.
5. Verser la préparation dans des petits pots, fermer, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Cette compote se mariera parfaitement avec de petits sablés comme [les escargots sablés bicolores !](#)



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

