

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