

Chaussons à la banane et au Toblerone avec glace vanille



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 abaisse de pâte feuilletée
- 2 bananes
- 1 Toblerone
- 1 goblet 180 g crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 1 boule de glace vanille
- Sucre glace et feuille de menthe pour garnir



Mise en place

1. Peler les bananes et les couper en tranches.
2. Couper la pâte feuilletée en 4 carrés de 15x15 cm. Disposer les tranches de banane en diagonale sur chaque moitié des carrés.
3. Répandre 2 pointes de Toblerone concassées sur les bananes et recouvrir d'une cuillère de crème fraîche. Plier la pâte en triangle et presser les bords avec une fourchette.
4. Badigeonner avec le jaune d'œuf.

Préparation sur le barbecue

1. Déposer les chaussons sur la plaque à pizza et les faire cuire sur le gril environ 15 minutes avec la flamme minimale.
2. Disposer les chaussons sur une assiette et garnir d'une boule de glace vanille et un peu de sucre glace et une feuille de menthe.

Pour le gril à gaz sphérique

- | | |
|-----------------------|--|
| Entonnoir | position normale  |
| Couvercle | fermé |
| Accessoire nécessaire | grille, plaque à pizza |
| Préchauffage | 5 minutes avec flamme maximale  |