

Sablés banane chocolat

Lorsque je fais la **tarte aux fraises** de Hugues Pouget, il me reste de la pâte sablée. J'ai trouvé cette recette pour l'utiliser. Il est possible aussi de réaliser plus de pâte pour faire plus de sablés banane chocolat.



Ingrédients:

Les quantités sont en fonction du poids de la pâte sablée que vous allez utiliser.

Pâte sablée

Banane

Pastilles de chocolat

1 oeuf

Sucre glace

Préparation:

1- Etaler la pâte sablée et découper des ronds avec deux emportes pièces de tailles différentes.



2- Sur les plus petits ronds, déposer une pastille de chocolat et une rondelle de banane.



3- Recouvrir avec le rond de taille supérieure. Bien souder les bords et dorer à l'oeuf battu.



4- Préchauffer le four à 180°C. Pendant ce temps, mettre la plaque avec les sablés au réfrigérateur.

Enfourner pour 8 à 10 min à surveiller.

Faire refroidir les sablés sur une grille et les saupoudrer de sucre glace.

Les sablés sont bons tièdes car le chocolat sera encore fondu mais à température ambiante, ils sont bons aussi.







cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr