



Nids de Pâques

🚩 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 1 banane bien mûre
- 120 g de sésame
- 50 g de chocolat noir
- 20 g de crème fraîche

Préparation :

1. Écraser la banane en purée.
2. Ajouter le sésame puis bien mélanger.
3. Former des petits nids et enfourner pendant 20 minutes à 180°C.
4. Préparer la ganache en mélangeant le chocolat fondu avec la crème fraîche.
5. Garnir les nids avec la ganache et laisser refroidir avant de déguster.



Variante :

Pour une version sans lactose, supprimer la crème fraîche.

Retrouvez la recette en ligne

