

Papillote choco-banane, au micro-onde



Pour 2 personnes :

1 banane

100 g de chocolat noir

2 œufs

75 g de sucre

75 g de beurre

40 g de farine

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie avec le beurre.
- Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Verser le chocolat fondu sur le mélange, bien remuer et ajouter la farine tamisée.
- Verser 2/3 de la préparation dans les papillotes et y ajouter 1/2 banane coupée dans le sens de la longueur.
- Recouvrir avec le reste de la pâte au chocolat.
- Refermer les papillotes et cuire 2 minutes au micro-ondes (700 W) ou 6 minutes au four (180°C ou th 6).
- Laisser reposer 2 minutes avant d'ouvrir les papillotes et servir.
- Déguster directement à la cuillère !

B
Sandra