

Bananes au chocolat... ...au BBQ



Pour 4 personnes :

4 bananes assez mûres

Carrés de chocolat (*noir ou au lait, au choix!*)

et... un BBQ !!!

- Avec un couteau pointu, entailler assez profondément, dans la longueur (*mais sans la couper en deux*), la peau des bananes.
- Fourrer l'intérieur des bananes avec des carrés de chocolat.
- Emballer les bananes, individuellement, dans une feuille de papier alu et déposer les papillotes ainsi formées, sur la grille chaude du barbecue.
- Laisser cuire entre 10 et 15 minutes (*pas plus, sinon, les bananes se transforment en purée !*).
- Déballer les papillotes et servir tout de suite (*attention, c'est très chaud et le chocolat bouillant*).

S B Z H
S B Z H