

## Crêpes banane - choco

image: <http://1-ps.googleusercontent.com/xk/WVg4yJsQMHIz4UTpss1e0UdH71/www.paperblog.fr/media.paperblog.fr/i/747/7474726/crepes-banane-choco-L-I55Sn0.jpeg.pagespeed.ce.84TbfeSyN9suYflk-p7-.jpg>



Après les crêpes aux pommes voici celles à la banane. Le principe est simple, on prend des bananes qu'on enroule de crêpes délicieusement tartinées de pâte à tartiner au chocolat. Une recette facile et bien pratique appréciée des petits et grands.

image: [http://1-ps.googleusercontent.com/xk/WVg4yJsQMHIz4UTpss1e0UdH71/www.paperblog.fr/media.paperblog.fr/i/747/7474726/crepes-banane-choco-L-HYDCho.jpeg.pagespeed.ce.limPigPggtg4D\\_8Pyfil.jpg](http://1-ps.googleusercontent.com/xk/WVg4yJsQMHIz4UTpss1e0UdH71/www.paperblog.fr/media.paperblog.fr/i/747/7474726/crepes-banane-choco-L-HYDCho.jpeg.pagespeed.ce.limPigPggtg4D_8Pyfil.jpg)



### **Ingrédients:**

4 crêpes (ici)

4 bananes

20 g de beurre 2 c à soupe de sucre roux. chocolat à tartiner MAZET

image: [http://1-ps.googleusercontent.com/xk/WVg4yJsQMHIz4UTpss1e0UdH71/www.paperblog.fr/media.paperblog.fr/i/747/7474726/crepes-banane-choco-L-q\\_jPnv.jpeg.pagespeed.ce.k8dOuq7P9zbfAaAjqr1.jpg](http://1-ps.googleusercontent.com/xk/WVg4yJsQMHIz4UTpss1e0UdH71/www.paperblog.fr/media.paperblog.fr/i/747/7474726/crepes-banane-choco-L-q_jPnv.jpeg.pagespeed.ce.k8dOuq7P9zbfAaAjqr1.jpg)



[Visualiser l'article](#)



**Préparation:** Faire revenir les bananes entières dans le beurre avec le sucre roux pendant 15 min. Tartiner les crêpes de pâte chocolat noir-amande. Poser les bananes tièdes dessus. Rouler les crêpes autour des bananes sans serrer. Servir tiède.

image: <http://1-ps.googleusercontent.com/xk/WVg4yJsQMHIz4UTpss1e0UdH71/www.paperblog.fr/media.paperblog.fr/i/747/7474726/crepes-banane-choco-L-u5EUa6.jpeg.pagespeed.ce.x3ekuLhCo6oZYRkWF9KO.jpg>



En savoir plus sur <http://www.paperblog.fr/7474726/crepes-banane-choco/#UK0A21rQLCkRhjg1.99>