

S'MORES À LA BANANE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ras el hanout Mélange
d'épices 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 100 g de Nutella
- 50 g de sucre brun
- 50 g de pépites de chocolat noir
- 5 g de mélange d'épices Ras el hanout Bresc
- 2 bananes
- 1 dl de Liqueur 43
- (petites) guimauves

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le Nutella avec le mélange d'épices ras el hanout et l'étaler sur un plat allant au four. Couper la banane en tranches et les disposer sur le Nutella. Saupoudrer la banane avec les pépites de chocolat. Gratter la chair intérieure de la peau. Couper la peau de banane en longues lanières et les faire revenir brièvement à la poêle. Faire revenir brièvement le sucre en poudre et déglacer avec la Liqueur 43. Laisser réduire légèrement la liqueur et verser la banane sur le tout. Couvrir de guimauves et laisser cuire 10 minutes au barbecue à feu moyen.