DE-65

CHAUSSONS AUX BANANES ET AUX AMANDES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1 x 230g
- BANANE(S)	2
- CITRON(S)	2 c à s de jus
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- CANNELLE	½ c à café
- OEUF(S)	1

Recette:

- Ecrasez les bananes dans une assiette à potage. Arrosez-les de jus de citron.
- Etalez la pâte et coupez-la en 4 parties égales.
- Déposez au centre de chaque morceau de pâte, un peu de bananes. Parsemez de cannelle et d'amandes effilées. Rabattez la pâte vers le centre et formez un chausson en pressant légèrement les bords avec vos doigts.
- Préchauffez le four à 170°C.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les dessus des chaussons avec l'œuf battu.
- Enfournez 25 minutes.