

## *Raviolis de Banane et Chocolat*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- BANANE(S)	1.5
- CHOCOLAT FONDANT	70 g
- CREME FRAICHE	25 g
- LAIT	1 c à soupe + 2 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE	



### Recette:

- Faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec la crème au micro-onde pendant 1 minute.
- ajoutez 1 c à soupe de lait et homogénéisez le tout.
- Coupez les bananes en rondelles.
- Découpez la pâte en disque à l'aide du moule à raviolis.
- Placez 1 à 2 rondelles au centre avec un peu de sauce chocolat. Refermez et placez dans le plat CRISP.
- Enfournez 10 minutes à 180°C.
- Servez saupoudré de sucre impalpable et du reste de sauce au chocolat.