



Pâte à tartiner chocolat-banane



Ingrédients :

Pour un petit bocal

- 50 g de chocolat noir
- 1 banane bien mûre
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave/d'érable/ sucre
- 2 cuillères à soupe de purée d'amande (noisette ou cacahuète)

Préparation :

1. Écraser la banane à la fourchette.
2. Faire fondre le chocolat.
3. Mixer la banane avec le chocolat fondu, la purée d'amande et le sirop d'agave.
4. Verser la préparation dans un bocal et laisser refroidir.
5. A conserver 15 jours au réfrigérateur.