



Pouding choco-banane

Ingrédients

- 375 ml (1 1/2 tasse) de chocolat
- 2 bananes mûres
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre (miel, sirop d'érable, cassonade, fond de pot de confiture...)



S'il te reste de la préparation, étends-la sur une rôtie au lieu de la tartinade choco-noisette du commerce. Tu peux également la congeler six heures pour la servir en crème glacée !



Étapes de la préparation

1 Dans un contenant allant au micro-ondes, fais fondre le chocolat par périodes de 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit bien liquide. Mélange à chaque fois pour éviter que des morceaux de chocolat ne brûlent.

2 À l'aide d'une fourchette, réduis les bananes en purée. Ajoute le chocolat fondu et le sucre.

3 Fouette bien les ingrédients afin d'obtenir une texture lisse. Tu peux aussi utiliser un mélangeur électrique.

4 Verse la préparation dans quatre petits bols. Puis, garnis-les de fruits, de biscuits ou même de petits morceaux de pain grillé.