

BANANES CROUSTILLANTES AUX PISTACHES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 bananes
- 40 g de pistaches
- 8 feuilles de brik
- 1 jaune d'œuf
- 40 g de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- 40 g de beurre
- 1 cuil. à soupe d'huile

Etapes de préparation

1. Hachez les pistaches, et réservez-les dans une assiette. Versez le sucre dans une 2e assiette. Découpez les bananes en 4 tronçons. Roulez chaque morceaux dans le sucre, puis dans les pistaches.
2. Découpez les feuilles de brik en deux, badigeonnez-les de jaune d'œuf. Déposez sur chaque demi-feuille un morceau de banane, repliez les bords, formez ensuite des petits rouleaux.
3. Dans une poêle, faites chauffer le mélange de beurre et d'huile. Faites dorer les petits rouleaux. Egouttez-les. Trempez les bouts de chaque rouleau dans le miel, puis dans les pistaches restantes. Servez chaud.

