



BEIGNETS À LA BANANE ET AU NUTELLA®

Gâteaux / Mini gâteaux | Déjeuner | Dîner | Toute l'année

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 |

Nombre de portions : 12

Portion individuelle : 1 beignet à la banane

INGRÉDIENTS

- 60 g de beurre non salé
- 100 g de sucre roux
- 3 et ½ c. à soupe d'extrait de rhum
- 1 et ½ c. à café d'extrait de vanille
- 25 g de noisettes hachées
- 12 tortillas de farine de 20 cm
- 3 et ⅓ de c. à soupe d'huile de colza
- 3 bananes moyennes

- 260 g de Nutella®

PRÉPARATION

Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen, puis ajoutez le sucre brun, l'extrait de rhum, la crème et l'extrait de vanille.

Lorsque le mélange commence à bouillir, ajoutez les bananes et les noix.

Continuez à cuire jusqu'à ce que les bananes soient chaudes.

Retirez du feu et placez le mélange dans une casserole au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Prenez une tortilla de farine de 20 cm et placez 30 g du mélange sur celle-ci, puis enroulez-la comme un burrito en repliant les côtés à l'intérieur.

Placez le tout dans une friteuse et cuisez jusqu'à ce que le beignet soit brun doré.

Sortez le beignet de la friteuse et découpez-le en diagonale.

Placez-le sur une assiette.

Suggestion : servez les beignets avec une petite boule de glace à la gousse de vanille.

Recouvrez la préparation d'un filet de Nutella® avant de les servir.