

# Feuillés banane chamallow

Une recette anti gaspi quand il reste de la pâte feuilletée

## Informations :

- difficulté : facile
- pour une vingtaine de mini feuilletés
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 12 minutes



## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 1 banane
- 1 poignée de pépites de chocolat noir
- 1 poignée de mini chamallows
- 1 jaune d'œuf
- Miel

## Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 200°C (th.7).
- 2) Commencer par découper de petits carrés dans la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3) A l'aide d'un pinceau, dorer chaque carré au jaune d'œuf.
- 4) Peler la banane et la couper en rondelles. Couper les rondelles en deux, et disposer une demi-rondelle de fruit sur chaque carré de pâte.
- 5) Ajouter une pépité de chocolat sur chaque bouchée.
- 6) Cuire à four chaud une bonne dizaine de minutes, jusqu'à ce que les petits feuilletés soient bien dorés.
- 7) A la sortie du four, coller un mini-chamallow sur chaque feuilleté à l'aide d'une pointe de miel.

## 👩 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Une recette idéale pour recycler des rognures de pâte feuilletée dont on ne savait pas quoi faire !

→ Banane, clémentine, pomme, poire... A décliner selon les envies !!!