

Papillote de banane au chocolat et noix de coco grillée, crème glacée à la vanille

Recette pour 4 personnes

Description

Un dessert très simple à réaliser au barbecue.

Ingrédients

Pour les papillotes

- 4 Unité(s) Banane
- 100 Gr Chocolat noir
- 50 Gr Noix de coco râpée
- 20 Gr Sucre glacé
- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Pour les papillotes

Fendre la peau des bananes sur toute la longueur et écartez légèrement celle-ci. Dans 4 feuilles d'aluminium mettez les bananes, farcissez les bananes avec les pistoles de chocolat noir, fermez l'aluminium. Grillez la noix de coco au four, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Sur le grill chaud, posez les papillotes et laissez cuire jusqu'à ce que le chocolat ait bien fondu. Posez les papillotes sur une assiette, ouvrez-les, saupoudrez de sucre glace, de noix de coco et terminez avec la crème glacée vanille.

Bon appétit!