

## GOÛTERS CHOCO-BANANE

Pour 1 plaque(s)



### 1. **SABLÉ BRETON**

1400 g de Cookies ancel  
220 g de jaune d'oeufs  
540 g de beurre mou

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Réserver au minimum 3 h à 4°C.

Etaler la pâte au laminoir sur 6 à 7 mm d'épaisseur . Détailler la pâte avec un ou des cadres de 40x60 cm.

Cuire 10 à 15 min à 200 °C.

### 2. **CRÈME CHOCOLAT-NOISETTE**

500 g de Stabichoc Braun

### 3. **COMPOTÉE DE BANANE**

600 g de Fourrage Banane ancel

#### 4. **BISCUIT CUILLÈRE**

300 g de Biscuiller Braun

300 g d'œuf

100 g d'eau

Mélanger les ingrédients 5 min en 3ème vitesse.

#### 5. **MONTAGE ET FINITION**

Après refroidissement, recouvrir le ou les cadre(s) de sablé de crème chocolat-noisette. Réserver l'ensemble 5 à 10 min au réfrigérateur.

Étaler la compotée de banane.

Recouvrir de biscuit cuillère. Saupoudrer d'amande et de sucre glace.

Finir de cuire le cadre 25 min à 200°C (tirage ouvert). Détailler des portions de 7x7cm environ.