

VELOUTE DE MANGUE

Préparation: 15 mn

2 personnes:

1 belle mangue bien mûre
180 ml de yaourt
2 cs de sucre
Des glaçons

1. Epluchez la mangue et enlevez toute la chair du noyau.
 2. Mélangez les morceaux de mangue avec le yaourt, le sucre et les glaçons et passez le tout au blender.
 3. Versez dans des verrines, saupoudrez de canelle ou de noix de muscade.
- Servez très frais et dégustez !

CREME AU CHOCOLAT

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 mn

8 personnes:

20 cl de lait entier
20 cl de crème
100 g de chocolat
4 jaunes d'œufs
50 g de sucre

1. Préchauffez le four a 150°.
 2. Versez le lait et la crème et mettre sur feu moyen.
 3. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs, quand le lait bout mettre le chocolat et bien mélanger.
 4. Versez le lait sur les jaunes puis mélangez à l'aide d'une cuillère en bois puis remplir les ramequins.
 5. Faire cuire au bain marie 30 min.
-

PALMIERS A LA BANANE

Préparation: 20 mn

Cuisson: 15 mn

4 personnes:

1 pâte feuilletée
1 banane (fruit)
sucre roux
cannelle

1. Découpez la banane en fines tranches.
2. Déroulez la pâte feuilletée sur la table et la saupoudrer de cannelle d'abord, ensuite de sucre roux.
3. Disposez les fines tranches de banane sur la pâte en les espaçant de 2 à 3 cm.
4. Roulez la pâte des 2 côtés jusqu'à ce qu'ils se croisent

puis découpez en petites tranches (1 cm env.).

5. Déposez les tranches sur du papier sulfurisé et les mettre 20 min au four préalablement chauffé.

LES CONSEILS DE NINA:

Vous pouvez remplacer la banane par de l'ananas en pensant à bien découper la chair en petits morceaux.

FINANCIER AU CHOCOLAT

Préparation: 30 mn

6 personnes:

125 g de poudre d'amandes blanchie
30 g de poudre de cacao
150 g de sucre glace
40 g de farine
125 g de blancs d'œufs
125 g de beurre fondu

1. Dans un robot, mélangez la poudre d'amandes, la poudre de cacao, le sucre glace et la farine
2. Rajoutez les blancs d'œufs en 2 fois.
3. Rajoutez le beurre fondu froid.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Faites cuire 10 à 12 minutes dans un moule en silicone

