

# 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.