

# Chaussons choco-bananes



1

Dégeler la boîte de pâte Phyllo au réfrigérateur ou à l'air libre pendant quelques heures avant l'utilisation. La pâte Phyllo sèche vite. Afin de la maintenir en bon état pendant que vous l'utilisez, déposez un linge humide dessus.

2

Prendre une feuille de pâte Phyllo et la découper en carré (d'environ 15 cm X 15 cm pour un dessert qui se mangera à la cuillère ou plus petit pour faire des bouchées). Déposer un carré sur une surface de travail et le badigeonner de beurre fondu. Répéter l'action trois fois pour avoir trois couches de pâtes superposées.

3

Déposer au centre du carré les ingrédients suivants :

- de la noix de coco
- trois tranches de bananes (ou une seule pour des bouchées)
- quelques pépites de chocolat
- un peu de muscade (optionnel)

4

Refermer le baluchon. Rajouter un peu de beurre fondu au besoin pour que la pâte colle. Si désiré, rajouter quelques brisures de chocolat sur le baluchon.

5

Cuire au four à 375° F pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte Phyllo soit bien dorée. Si la pâte est dorée à certains endroits, mais non cuite en général, déposer un papier d'aluminium sur le dessus du baluchon et poursuivre la cuisson. Note : La pâte Phyllo non utilisée peut être recongelée.

