

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Là, vous allez croire que **je suis tombée sur la tête**, je rassure tout le monde, **Non**, pas besoin, je suis née ainsi, **aucun changement envisageable**, trop tard, trop vieille et puis **je me suis habituée**.



Dessert pour deux

2 feuilles Filo
2 bananes
Beurre fondu
1 botte de coriandre
1 cs de sucre roux
environ 1 cs de pignon

Préchauffez le four à **220°**

Faites fondre le **beurre** au micro-onde. Lavez la **coriandre**. Faites dorer les **pignons** au four.

Dans un bol mixeur, **hachez** la coriandre, les pignons et le sucre.

Coupez en deux les **bananes**.

Coupez les feuilles **filo** en deux. Nous allons utiliser deux feuilles coupées par banane.



Beurrez les feuilles filo, posez une moitié de banane, badigeonnez la banane de coriandre et posez la deuxième moitié de banane.

Fermez les feuilles comme un **nem**. Faites un premier tour sur elle-même, rabattez les bords, passez un coup de pinceau avec le beurre fondu et finissez de rouler en serrant légèrement.

Attention que les bords ne soient pas trop grands par rapport à la taille de la banane, inutile que vous aillez un surplus à la dégustation.

N'oubliez pas de **beurrer** l'extérieur du rouleau. L'idéal est d'utiliser un **beurre clarifié**.

Enfournez pour environ 10 minutes. Tournez les rouleaux à mi-cuisson.

Au départ, j'avais pensé le servir avec un filet de **sauce chocolat** mais j'ai préféré sans. Pour les moins aventureux (que je peux comprendre), vous pouvez utiliser du **basilic** à la place de la coriandre.

Régalez-vous