Éclair choco-banane

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	30 minutes	30 minutes

INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS

Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert

Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Éxecutif

/ Ingrédients

Croissant parfait
Quantité : 4

- 200 g de crème liquide
- 50 g de Nutella
- 30 g de sucre
- 20 g de chocolat
- 20 g de noisettes
- 2 bananes
- 30 g de mascarpone
- Feuille d'or

/ Préparation

Étape 1

Décongeler les croissants à température ambiante pendant 30 minutes. Placer le croissant dans le cercle. Cuire les croissants pour 17 minutes a 180 °C (350 °F). Laisser refroidir

Étape 2

Monter la crème fouettée avec le Nutella, la mascarpone et le sucre.

Étape 3

Concasser les noisettes et les ajouter au chocolat fondu. Recouvrir le dessus du l'éclair avec le glaçage.

Étape 4

Farcir les croissants avec la crème par le dessous ou en coupant l'éclair en deux, pocher la crème sur le côté du croissant. Ajouter les copeaux de chocolat.