

# Recette de sucettes à la banane



4 bananes



200g de chocolat pâtissier

+ 50g de pralin, noisettes, cacahuètes, etc

1. Couper les bananes en morceaux de 5cm. Piquer les fruits sur des pics à brochettes. Mettre 1h au congélateur.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Enrober les bananes de chocolat fondu et saupoudrer ensuite de pralin.
3. Disposer les sucettes au congélateur entre 3 et 4 heures pour qu'elles soient bien glacées.