

SWEET BURGERS



Préparation de la crème

- Réaliser la recette selon le mode d'emploi de la **Crème Pâtissière NESTLÉ® Docello®** et y ajouter le chocolat fondu.
- Débarrasser et laisser refroidir.

Préparation des burgers

- Cuire les buns selon le mode d'emploi.
- Réaliser une rosace avec des rondelles de banane.
- Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser avec un chalumeau.
- Étaler la crème pâtissière sur les buns, positionner une rosace de banane caramélisé.
- Terminer avec quelques pointes d'une crème montée nature, la **Sauce Sensations Choconut NESTLÉ® Docello®** et les **Mini SMARTIES®**.
- Servir un demi burger par personne



INGRÉDIENTS

Crème pâtissière au chocolat :

10 cL de lait demi-écrémé
20 g de préparation pour Crème Pâtissière NESTLÉ® Docello®
20 g de chocolat noir 50%

Burgers :

5 pièces de Bun'n'Roll Bridor
700 g de banane
100 g de sucre cassonade
200 g de crème liquide à 35 %
100 g de Mini SMARTIES®
150 g de Sauce Sensations Choconut NESTLÉ® Docello®

