Les Choco-Bananes

Si tu aimes le chocolat et les bananes, je te propose une recette très simple à faire. Et le plus important, c'est que tu vas te régaler avec les choco-bananes. Bien sûr tu vas apprendre un peu de table de multiplication ou tout simplement réviser. L'un va avec l'autre, c'est encore mieux quand on apprend en s'amusant et surtout en se régalant.



Mais avant de savourer ces délicieuses sucettes, il faut que tu actionnes tout tes petits neurones.

Alors avec 1 banane, tu fais 2 sucettes. Combien de bananes si vous êtes 4. Réponse 2 bananes

Mais tes copains et copines savent que tu cuisines. Ils arrivent vite fait pour goûter tes délicieuses sucettes. D'un seul coup vous êtes 8 à la maison, vite il faut que tu calcules. Alors combien de bananes te faut-il ? Réponse : 4 bananes

Ouf tu as toutes les bananes qu'il faut pour tout le monde. Tu vas pouvoir faire ta recette. Mais au fait, tu sais qu'il faut 50 g de noisettes en petits morceaux, ou la même quantité en vermicelle. Là c'est ok! Il te faut 3 fois plus de chocolat que de vermicelle ou de noisette. Alors combien te faut-il de chocolat? Réponse 150g de chocolat

Et là ce sont les quantités pour 2 bananes, mais comme il y a des petits gourmands alléchés par ta bonne recette. Vous êtes 8 à vouloir en manger !

Combien faut-il de chocolat pour 8 ? Réponse : 300g de chocolat

Et le vermicelle et les noisettes, quelle quantité pour 8 ? Réponse : 100g en tout

Tu es sûr de tes réponses, tout comme je suis sûr que tu as tout bon. Si tu veux faire la recette, tu la trouveras sur ce lien. Tu peux l'imprimer aussi, si tu veux garder la recette.

Par sécurité, il faut un adulte près de toi Surtout pour faire fondre le chocolat. Régale-toi!

Tu trouveras d'autres recettes sur Les Tables Gourmandes

Pour cette recette, il faut des bananes bien mûres

Pour 4 personnes:

- 2 bananes
- 150 g de chocolat noir ou blanc
- 50 g de noisettes en petits morceaux
- Ou du vermicelle multicolore
- Des bâtonnets pour la glace ou des pics pour les barbecues

Il faut retirer la peau de la banane. Tu coupes la banane en deux pour avoir 2 morceaux de la même longueur.

Tu fais fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie. Le bain marie est mieux car il permet de garder le chocolat fondu plus longtemps grâce à l'eau chaude qui se trouvent dans le bol du dessous.

Tu prends un bâtonnet que tu trempes en premier dans le chocolat, ensuite tu le mets dans la banane (le chocolat va tenir la banane et le bâtonnet solidement)

Tu trempes la banane dans le chocolat fondu, et tout de suite tu roules la banane chocolatée dans les morceaux de noisettes ou dans le vermicelle multicolore.

Tu mets les sucettes de bananes chocolatées 5 minutes au frigo pour que le chocolat durcisse.

Pas plus sinon la banane va noircir.

Il ne te reste plus qu'à déguster ce super dessert. Bon appétit.

La présence d'un adulte est nécessaire auprès des enfants.