

Choco-sandwichs

Par Marie-Claude Morin

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Rendement : 2 pains grillés

Ingrédients

4	tranches de pain blanc
¼ tasse (60 ml)	de tartinate de noisettes
20	guimauves miniatures
2	biscuits Graham
1	banane, pelée



Préparation

1. Étendre la tartinate de noisettes sur deux des tranches de pain et répartir les mini-guimauves sur celles-ci.
2. Émietter les biscuits Graham.
3. Trancher la banane en rondelles.
4. Étendre les biscuits et les morceaux de bananes sur les deux tranches de pain.
5. Couvrir avec les 2 autres tranches de pain.
6. Cuire à feu moyen dans une poêle légèrement beurrée, jusqu'à ce que les sandwichs soient bien dorés.
7. Couper les sandwichs en deux sur une planche à découper et servir dans des assiettes.

Outils de cuisine à prévoir

- ★ Tasses à mesurer
- ★ Couteau à beurre
- ★ Grande poêle
- ★ Spatule
- ★ Planche à découper
- ★ Assiettes pour servir

