Croque monsieur aux bananes et pâte à tartiner au chocolat

Avec Vita+ Céréales Complètes

Dessert Petit déjeuner En-cas Végétarien Pour les enfants

4 personnes

10 min

Découvrez cette recette simple de croque monsieur avec une touche surprenante : bananes et pâte à tartiner au chocolat ! C'est la combinaison parfaite de saveurs salées et sucrées qui ne manqueront pas de ravir vos papilles gustatives. Le classique croque-monsieur, un sandwich français grillé avec jambon et fromage, est transformé en une friandise délicieusement sucrée en ajoutant des bananes mûres et une pâte à tartiner crémeuse au chocolat. Le résultat est un plat irrésistiblement savoureux qui est parfait pour un copieux petit-déjeuner, brunch ou déjeuner. Est-ce que ça vous met l'eau à la bouche? Lancez-vous, alors vous pourrez rapidement déguster ces délicieux croque-monsieur avec bananes et pâte à tartiner au chocolat!

Cette recette est faite avec Vita+ Céréales Complètes

Avec 40% de grains complets, ce pain complet est riche en fibres. Que vous alliez au petit-déjeuner ou au déjeuner, le goût délicieux de ce pain se marie parfaitement avec les garnitures sucrées ou salées.

Ingrédients

- 2 bananes
- 8 tranches Vita+ Pain de blé entier
- Tartinade au chocolat de votre choix
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 2 cuillères à soupe sucre

1. Mélanger le sucre avec la cannelle en poudre et conserver dans un plat creux.
2. Battre les œufs dans un plat creux.
3. Tartiner 4 tranches de pain de pâte à tartiner au chocolat.
4. Recouvrir de tranches de banane.
5. Couvrir avec la deuxième tranche de pain.
6. Tremper le pain dans le mélange d'œufs puis dans le mélange sucre/cannelle.

7. Cuire au four dans une machine à croque.