

Briochettes banane Spéculoos / *Crikaramel*

Pour le goûter, j'avais envie de tenter cette recette qui, à la base, est réalisée dans les moules "Gros ours" mais j'ai utilisé les briochettes.

Ingrédients pour 12 briochettes : 125g de spéculoos concassés - 100g de beurre souple - 180g de sucre - 1 oeuf - 200g de bananes (2 à 3 selon la taille) - 1 CS de jus de citron jaune - 1 petit Suisse - 160g de farine - 100g de fécule de maïs - 1/2 sachet de levure chimique (5g).

Commencez par préchauffer votre four à 180°C (Th. 6) et posez vos empreintes sur la plaque perforée. Déposez dans le fond quelques miettes de spéculoos.



Dans le bol d'un robot, mélangez au fouet le beurre souple avec le sucre et l'oeuf. Puis, dans une assiette, écrasez à la fourchette les bananes que vous arroserez avec le jus de citron et ajoutez le petit Suisse en malaxant bien l'ensemble. Incorporez cette préparation au premier mélange puis répartissez dans les empreintes.



Faites cuire 25 minutes environ.

