

Mini fondants banane nutella



Pour 12 mini fondants (moule à mini muffins)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 2 œufs
- 100 g de farine
- 180 g de nutella
- 1 banane
- 8 cl de crème fraîche liquide (80 g)
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180° C.

Séparez les blancs de jaunes.

Mélangez le nutella avec les jaunes d'œufs. Ajoutez la crème fraîche et mélangez au fouet pour obtenir une pâte homogène.

Coupez la banane en rondelles. Réservez 12 rondelles pour mettre sur le dessus des fondants. Placez le reste dans une assiette et écrasez à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir une purée grossière.

Ajoutez la purée de banane au mélange précédent (œuf/crème/nutella).

Incorporez la farine tamisée.

Battez les blancs en neige avec la pincée de sel.

Incorporez 1/3 des blancs dans la pâte en mélangeant rapidement puis incorporez le reste délicatement en soulevant la préparation avec la spatule.

Répartissez la pâte dans les empreintes à mini muffins.

Disposez une rondelle de banane à la surface de la pâte sans enfoncer.

Glissez au four pour 15 minutes (voire plus + 5 minutes en fonction de votre four).

Attendez 5 minutes avant de démouler.

Laissez refroidir sur une grille.