



TARTINE ARABICA DE CYRIL LIGNAC

Pour 4 personnes :

**150g environ de philadelphia (ou 6 portions de kiri) - 2 petits pains au lait (ou 4 tranches fines de pain de seigle) - 1 càc d'extrait de vanille - 2 càc de café soluble - 1 càc de paillettes de chocolat (ou de vermicelles de chocolat) - 2 càs de sucre cassonade -
2 bananes - 4 càc caramel liquide au beurre salé (ou plus) -**

Dans un bol légèrement chauffé, battre le philadelphia avec l'extrait de vanille. Ajouter les granules de café soluble, la cassonade et les paillettes de chocolat. Mélanger.

Découper en deux les pains au lait. Tartiner chaque demi pain. Découper les bananes en deux. Couper en tranches. Les répartir sur le mélange. Napper avec un peu de caramel.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr