



## **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