# Chocolat-banane

Un dessert simple et très apprécié. Idéal pour la fabrication sur/au feu de camp.

## Ingrédients

- Bananes (une par personne)
- Chocolat au lait/au lait entier (une rangée par banane)
- (Éventuellement du papier d'aluminium)

En outre nécessaire : Une petite cuillère par personne et un couteau pour couper les bananes.

## Préparation

- À l'aide d'un couteau, couper la banane dans le sens de la longueur sur le côté recourbé vers l'intérieur.
- Garnir la fente obtenue de petits morceaux de chocolat individuels.
- (Envelopper éventuellement avec du papier d'aluminium)
- Placer la banane dans les braises pour la faire chauffer (le feu ne doit plus brûler).
- Après 10-15 minutes, la retirer délicatement du feu. Manger avec une petite cuillère.

## Images

## Sources

- **Photo de couverture :** Ramun Badertscher, www.ramunbadertscher.ch
- **Images :** Ramun Badertscher, www.ramunbadertscher.ch