



# CROQUE BANANE,

un verre de lait, eau à volonté

## Ingédients



X 15  
15 petites bananes



X 30  
30 tranches de pain blanc



Beurre



Lait demi-écrémé



Eau

## Matériel



Une cuillère à café



Un couteau



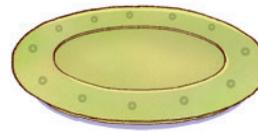
Un couteau à beurre



Une planche à découper



Appareil à Croque-monsieur



X 15  
15 assiettes



X 15  
15 verres

## Astuces

- Si vous n'avez pas d'appareil à croque-monsieur ou à panini, vous pouvez utiliser un four classique.



Pour 15 personnes



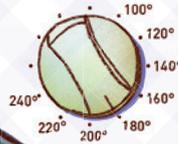
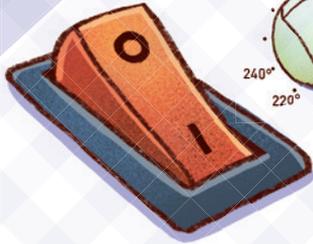
0.5€/pers



10 min



25 min



1

Préchauffer l'appareil à croque-monsieur ou à panini. (ou le four)

2



Beurrer légèrement les tranches de pain.

3

Eplucher les bananes et les couper en fines rondelles.



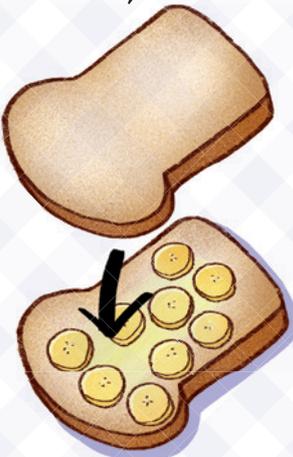
4

Répartir les rondelles de banane sur la tranche de pain beurrée.

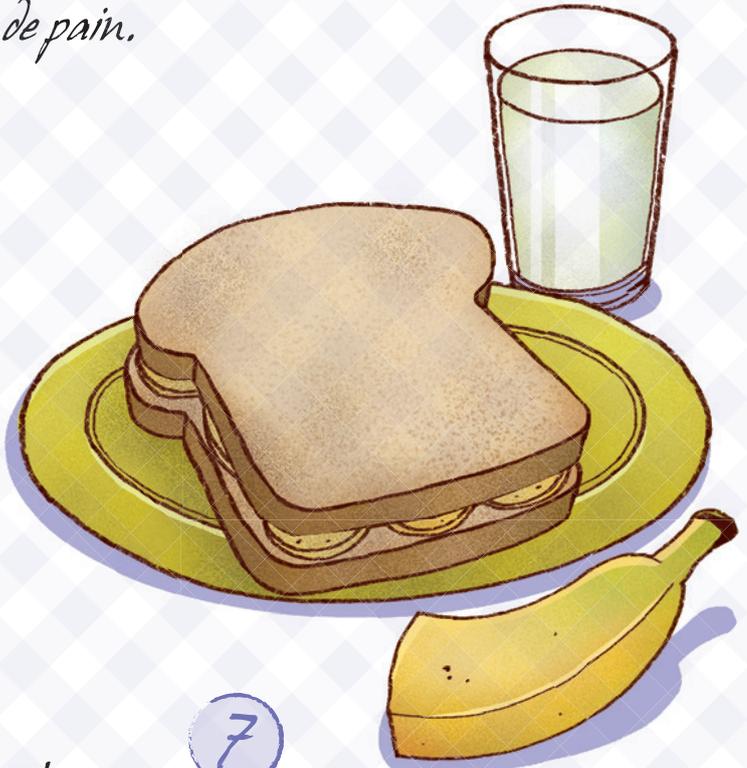


Recouvrir d'une seconde tranche de pain.

5



6



7

Placer 5 à 10 minutes dans l'appareil à croque-monsieur ou à panini. (ou enfourner +/- 20 min)

Accompagner le croque banane d'un verre de lait. Eau à volonté.