

# Makis banane peanut butter

Tortillas de blé garnies de peanut butter et d'une banane et coupée en tronçons.



## Mise en place

Eplucher les bananes.

Poser les tortillas sur la planche, étaler sur la moitié de la tortilla, le peanut butter.

Ajouter dessus la banane sur toute sa longueur.

Puis enrôler l'ensemble afin d'obtenir un rouleau, ajouter des touches de peanut butter sur le bord inférieur de la tortilla pour qu'elle soit bien fermée.

Réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude, colorer rapidement le maki banane sur chaque cotés.

Puis couper le maki en tronçons et dresser avec un trait de sauce chocolat, les framboises et grappe de groseilles.



Sans cuisson

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	2 pces
CRUNCHY PEANUT BUTTER - B. de cacahuète	6711	60 g
Banane		250 g
Sauce chocolat		10 g
Groseilles		5 g
Framboises		20 g