

RECETTE

Turon par Nutella®

Facile

20 min



INGRÉDIENTS

pour 4 portions

1 banane

4 feuilles à rouleau de printemps

Huile de colza

1 cuillère à soupe de Nutella® par turon



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

**1**

Coupez la banane dans le sens de la longueur en 2 moitiés, puis coupez-les en deux pour obtenir 4 morceaux.

Sur un plan de travail plat, placez le morceau de banane au milieu de la première feuille à rouleau de printemps.

**2**

Repliez la pointe du bas de la feuille par-dessus la garniture. Repliez les côtés de la feuille vers l'intérieur et roulez le turon.

Mettez de l'huile de colza dans une petite poêle et allumez à feu moyen. Faites cuire le turon dans la poêle jusqu'à ce qu'il soit doré sur tous les côtés.

**3**

Retirez le turon de la poêle, laissez égoutter sur une grille et servez sur une assiette.

Pour la touche finale, parsemez légèrement de Nutella®. Dégustez !

**Partagez la recette avec le hashtag
#nutellarecipe**