

Rouleau d'oranges

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: très facile · végétarien

Ingrédients

120 g Bananes bio
100 g Biscuits (à la noix de coco ou au beurre)
1 c.à.s. Cacao bio
200 g Fromage frais (ou fromage végétalien)
1 c.à.s. Miel
4 pièce Oranges naturelles

Préparation

Mettre les biscuits dans un mixeur et les moulin pas trop finement, laisser des petits morceaux et les mettre dans un saladier.

Mettre les bananes mûres avec une pincée de cannelle et 100 g de cacao au mixeur jusqu'à obtenir une purée et la mélanger avec les biscuits précédemment moulus.

Mélangez le tout pour obtenir une pâte ferme et étalez-la sur du papier sulfurisé pour former un carré.

Mélanger ensuite 200-250 g de fromage frais (le fromage frais végétalien fonctionne aussi) et 1 cuillère à soupe de miel dans un mixeur jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Tartiner le carré avec le mélange.

Peler 3-4 oranges et les couper en tranches, les poser sur la pâte et les enrouler à l'aide du papier sulfurisé. Envelopper fermement et rabattre les extrémités.

Laisser durcir au moins 3-4 heures au réfrigérateur et profitez de ce dessert atypique, mais très savoureux !