



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Dessert

Glace banane, pépites de chocolat et mini-chamallows

Une recette de notre Guest star : Flamebleue.

Ingrédients pour 1 litre de glace

- 4 bananes bien mûres
- 80 gr de sucre en poudre
(ou selon votre goût, en fonction de la maturité des bananes)
- 35 cl de crème fraîche normale ou légère semi-épaisse ou épaisse
- 3 c. à soupe de pépites de chocolat
(normalement utilisées pour faire des cookies)
- 1 poignée de mini chamallows
(ou de la gimauve découpée en petits dés d'1/2 cm)

Ustensiles

- Une sorbetière
- Un mixer
- Une boîte de type tupperware d'environ 1 litre pour stocker la glace

Temps de préparation

- prévoir de mettre le bol de la sorbetière au congélateur 24 h avant
- préparation de l'appareil : 5 minutes
- Rotation dans la sorbetière : 35 minutes

Coût

- Economique
-

Préparation

- Rassembler les ingrédients.
- Peler les bananes, les découper en deux ou trois tronçons, et les déposer dans le mixer.
- Ajouter le sucre, la crème, et mixer le tout.
- Verser l'appareil dans la sorbetière, et la mettre en marche.
- Ajouter les mini-chamallows et les pépites de chocolat.
- Faire tourner environ 35 minutes, selon la sorbetière, pour obtenir la consistance voulue.
- Verser dans un boîte hermétique, et conserver au congélateur.

Flamebleue vous souhaite bon appétit !