

Bric-à-brac de Chris – glaces et sorbets

GLACE À LA BANANE ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients:

- 4 bananes bien mûres soit 200g de purée de bananes.
- 100g de sucre
- 1 CS de sucre vanillé maison ou un sachet de sucre vanillé (mon sucre maison est plus concentré en vanille)
- 100 g de crème végétale (kokkoh pour ma part)
- 1 blanc d'œuf battu en neige
- des pépites de chocolat, selon les goûts.

Préparation:

1. Eplucher et couper les bananes en rondelles, placer le tout dans un bol adapté et cuire au micro-ondes 2 minutes.
2. Placer les bananes dans un bol de robot, mixer avec le sucre.
3. Ajouter la crème végétale et mixer le tout pendant 1 minute.
4. Verser le tout dans un saladier avec bec verseur et incorporer délicatement avec l'aide d'une spatule le blanc d'œuf. Ajouter les pépites de chocolat.
5. Placer au réfrigérateur le mélange pendant 1 heure.
6. Verser le tout dans le bol de la sorbetière préalablement refroidi.
7. Turbiner pendant 30 min.
8. Mettre la glace dans un récipient hermétique et placer au congélateur minimum 30 min avant dégustation.