

## *Le vendredi c'est pâtisserie !*

### **Crème glacée à la banane.**

---

#### **Ingrédients : Pour environ 475ml. de crème glacée**

- 3 bananes bien mûres
- 240 ml. de lait
- 240 ml. de crème liquide
- 100 grammes de sucre

#### **Réalisation :**

La veille, placez la cuve de la sorbétière au congélateur 4\*, elle devra y rester au moins 10 à 12 heures.

Le lendemain, réalisez la préparation de base : réduisez les bananes en purée, incorporez le sucre puis ajoutez progressivement le lait et la crème.

Sortez la cuve du congélateur, versez-y la préparation puis turbinez pendant 20 minutes. Ce temps écoulé, versez la glace à peine prise dans une boîte hermétique puis placez-la au congélateur au moins une heure avant de la servir.



Tips : Selon vos goûts, vous pourrez ajouter toutes sortes de choses dans cette glace. Remplacer une partie du sucre par du sucre vanillé, ajouter des pépites de chocolat, de la noix de coco râpée, etc.