

Glace banane-mangue-lait de coco



Temps de préparation: 20 mn

Temps d'attente: 4 heures

Ingrédients pour 4 personnes (4 boules chacun):

- 3 bananes
- 1 mangue
- 10 cl de lait de coco
- 2 sachets de sucre vanillé

Recette:

- Peler et couper les bananes en rondelles.
- Peler et couper la mangue en petits morceaux.
- Etaler les morceaux de fruits à plat sur une plaque sans qu'ils se touchent. Mettre au congélateur pendant 2 heures.
- Mixer les morceaux de fruits petit à petit en ajoutant le lait de coco et le sucre vanillé. Verser la "glace" obtenue dans un récipient hermétique. Remettre au congélateur au moins deux heures.



- Sortir la glace du congélateur 15 mn avant de former des boules et de les déposer dans des coupes individuelles.
- Pour plus de gourmandise, on peut ajouter du caramel (comme moi), du chocolat fondu, des amandes effilées grillées etc.

Chez Inoule (www.inoule.canalblog.com)

Source : <http://erynfollecuisine.canalblog.com/archives/2008/02/22/8050003.html>