

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Glace à la banane

Je n'ai pas de sorbetière alors il faut bien avoir un peu d'imagination et être à l'affût de la moindre bonne info pour faire de la **glace sans sorbetière**.



3 bananes
10 cs de lait de coco
Gingembre confit
1 mangue

Epluchez les **bananes**, coupez-les en deux. Une fois rangées dans un sac congélation, laissez-les durcir au congélateur, une nuit pour moi.

Le lendemain

Epluchez la **mangue**, coupez-la en morceaux et mixez-la pour obtenir un coulis onctueux et légèrement épais.

Lavez le mixeur, mixez les bananes. Versez le **lait de coco** pour amalgamer le tout et vous voilà avec une glace à la banane minute et délicieuse.

Ne soyez pas surpris, avant d'ajouter le lait de coco, vous n'obtiendrez que des copeaux de bananes congelées, c'est avec le mélange des deux ingrédients que la **magie** va opérer et vous obtiendrez une **glace fabuleuse**.

Dressez vos coupelles avec quelques **dés de gingembre confit** et un filet de coulis de mangue.

Dégustez sans attendre

Inutile d'ajouter du **sucré** ce n'est absolument pas nécessaire. A la dégustation, la glace était tellement bonne, avec ce parfum de banane naturel que je n'ai pas voulu ajouter la moindre épice.

La glace n'attend pas par contre, vous pouvez avoir toujours quelques bananes au congélateur pour préparer un dessert minute.