

# 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.