



recette sucrée

Nice cream banane - beurre de cacahuètes

Les ingrédients.

- 4 bananes
- 100ml de lait d'amande
- 50gr de sucre
- 4 c à s de beurre de cacahuète
- 1 poignée de copeaux de chocolat

Préparation.

1. La veille, épluchez les bananes et coupez-les en morceaux dans un plat hermétique. Placez-le dans le congélateur et laissez-le toute une nuit.
2. Le lendemain, déposez les bananes surgelées dans le blender avec le lait d'amande et le sucre. Mixez jusqu'à obtenir une crème homogène et onctueuse.
3. Ajouter les copeaux de chocolat et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.
4. Déposez la crème dans un plat et nappez le dessus de beurre de cacahuète puis zébrez la surface à l'aide d'un couteau.
Pour la déco, vous pouvez ajouter quelques cacahuètes entières.