

## *Glace Vanille Sauce Chocolat Banane*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### **Ingrédients:**

#### *Pour la sauce au chocolat :*

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| - CHOCOLAT FONDANT | 120g          |
| - LAIT             | 2-3 c à soupe |
| - BEURRE           | 30g           |

#### *Pour la glace et sa garniture :*

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| - CREME FRAICHE      | 200ml           |
| - BANANE(S)          | 2               |
| - GLACE VANILLE      | 8 boules        |
| - NOISETTES GRILLÉES | 75g (brésilien) |
| - CHOCOLAT FONDANT   | 30g râpé        |
| - CRÊPES "GAVOTTES"  | 4               |



### **Recette:**

- Pour la sauce chocolat, faites fondre doucement le chocolat concassé avec le lait et le beurre. Réservez.
- Montez la crème fraîche en chantilly.
- Coupez les bananes en rondelles.
- Disposez la glace en boules dans des ramequins, ajoutez des bananes, de la sauce chocolat puis du brésilien. Répartissez la crème chantilly puis encore un peu de brésilien et du chocolat râpé.
- Garnissez d'une crêpe gavotte et servez sans attendre.