

Glace à la Banane avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- BANANE(S)	640g (6)
- SUCRE SEMOULE	60g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- LAIT CONCENTRÉ	200 ml sucré
- CITRON(S)	4 c à soupe de jus
- GLAÇON(S)	4-5

Recette:

- Pensez à couper en morceaux et congeler les bananes la veille !!
- Placez le sucre semoule dans le bol mixeur de Monsieur Cuisine. Mixez sur turbo pendant 10 secondes. Repoussez la poudre au fond du bol.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et le jus de citron.
- Mixez de nouveau 5-7 secondes sur turbo.
- Versez alors la crème et le lait concentré sucré. Programmez 15 secondes/vitesse 6. Repoussez la crème au fond du bol.
- Ajoutez enfin les morceaux de banane congelés et les glaçons.
- Programmez 1 minute 30 secondes/vitesse 7. La glace est prête ...
- Transvasez dans un récipient fermé et réservez au minimum 3 heures au congélateur avant de déguster.



Remarque:

Pour 1.3 litres de glace