

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Crème glacée à la banane

Ingrédients :

- 1 banane!

Marche à suivre :

1. Peler la banane et la couper en quelques morceaux. La mettre au congélateur dans un plat ou un Ziploc et laisser congeler pendant au moins deux heures.
2. Mettre la banane dans le robot culinaire et l'actionner. Laisser tourner jusqu'à ce que la banane devienne mousseuse ou qu'elle ait la texture d'une crème glacée.
3. Savourer!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/07/creme-glacée-la-banane-1-seul-ingredient.html>