

Crème glacée super facile

3 Bananes en rondelles, congelée

Crème 35%

Passer les bananes au robot culinaire avec un peu de crème jusqu'à texture de crème glacée. Remettre au congélateur pour une texture plus ferme.

Servir accompagnée de la sauce au cacao.

Sauce au cacao

150g crème

140g eau

200g sucre

58g cacao plein arôme ou extra-brut Cacao Barry

Cuire à 104°C l'ensemble des ingrédients.

Peut être servie chaude ou froide.