

CREME GLACEE FRAISE BANANE CHANTILLY COCO ET SON CHOCOLAT FONDU

Ingrédients :

- 3/4 Bananes
- 300 G de fraise
- 1 boîte crème de coco 30 cl **ou** crème fraiche normal minimum 30% matière grasse 30 cl
- 1 cuillère à soupe de sucre glace **ou** de coco
- Chocolat noir **ou** au lait

Préparation :

- Enlever la peau des bananes et coupées les en tranches fines
- Laver les fraises et équeutez-les
- Coupez-les en morceaux
- Mettre dans une boîte hermétique et mettre au congèle minimum 3h il faut que ce soit congelé
- Mettre sa crème fraiche ou de coco au frais
- Monter la crème en chantilly avec le sucre glace ou de coco selon votre choix que ce soit avec de la crème fraiche ou crème de coco ou lait de coco la chantilly se fait de la même façon
- Mettre la chantilly au frigo
- Sortir les bananes et fraises congelées les passer dans un mixeur mieux vaut un gros robot
- Mettre votre crème dans une coupe
- Faites fondre au bain marie le chocolat
- Arroser votre crème glacée et déposer votre chantilly
- Pour les gourmands mettre de la noix de coco râpé

C'est un vrai régal facile à réaliser avec les enfants

