

GLACE MINUTE AU CITRON VERT SANS SORBETIERE, VEGAN, SANS GLUTEN

RECETTE POUR 2 PERSONNES

 10 minutes

INGREDIENTS

- 200 g de bananes congelées
- 2 citron vert
- 30 ml de lait de coco

MATERIEL

- Une râpe à grain fin
- Un couteau
- Une planche à découper
- Un presse agrumes
- Un blender
- Une maryse

1

Zester et presser les citrons verts.

2

Placer le jus et les zestes dans le bol d'un blender.

3

Ajouter les bananes congelées et le lait de coco.

4

Mixer jusqu'à ce que la texture ressemble à celle d'une glace à l'italienne. Attention à ne pas mixer trop longtemps : la chaleur du moteur transformerait la glace en soupe ! Si besoin, arrêter le blender pour racler les bords et remélanger à l'aide d'une maryse pour faciliter le mixage. Ne pas ajouter plus de lait de coco : ça transformerait aussi la glace en soupe !

Il peut rester des petits morceaux de banane dans la glace, ce n'est pas gênant du tout, c'est même très bon !

5

Servir et déguster immédiatement !



🌿 BON APPETIT ! 🌿

Recette par Comme une poule

<https://recettes.commeunepoule.com/recette/glace-minute-au-citron-vert>