



CRÈME GLACÉE ANANAS BANANE

Un dessert tout simple avec seulement 2 fruits : l'ananas et la banane. La technologie fait le reste (congélateur, mixeur) et permet de consommer des fruits frais et vitaminés

1 demi ananas frais
2 bananes



 10 minutes
 2 personnes



1. Peler l'ananas



2. Trancher la chair et enlever le bâton du milieu



3. Couper de très petits morceaux afin qu'ils se refroidissent très vite une fois au congélateur



4. Déposer les dés dans une assiette



5. Placer au moins 30 minutes à 1 h dans un congélateur. S'ils doivent rester plus longtemps, il vaut mieux les étaler sur un plat large afin d'éviter qu'ils ne s'amalgament sous l'action du froid intense



6. Sortir l'ananas glacé et raidi



7. Verser la quantité d'un bol par personne (au fur et à mesure si petit mixeur)



8. Ajouter 1 banane moyenne (par personne)



9. Plonger la banane au contact de l'ananas glacé



10. Mixer petit à petits au début pendant 30 secondes



11. Puis insister au mixage pour obtenir la texture uniforme (1 ou 2 minutes)



12. Dès que la crème apparaît, vider la glace onctueuse dans des ramequins



13. Cette crème glacée n'a rien à envier à tous les sorbets du commerce



14. D'une saveur douce exquise, on sera tenté de faire le plein d'autres fruits dans le congélateur. voir la [crème glacée à la framboise](#)



15. Servir avec quelques morceaux d'ananas pour plus d'esthétique