



You need

For 4 people



4 ripe bananas
4 bananes mûres

185g full-fat
plain yoghurt
185 g de yaourt
nature au lait entier
(1 pot et demi)



1 tablespoon
vanilla essence
1 cuillère à soupe
d'extrait de vanille

For the topping
Pour la déco

chocolate chips
pépites de
chocolat



banana slices
rondelles de
banane



chopped peanuts
cacahuètes concassées

Banana ice cream

Glace à la banane

Avec seulement deux ingrédients, cette glace faite maison est super facile à préparer !



1 Peel and slice the bananas. Put them in a sealed container and freeze for two hours.

Épluche et tranche les bananes. Place-les dans un récipient fermé au congélateur pendant deux heures.



2 Put the frozen bananas in a food processor and mix. Slowly add the yoghurt and vanilla essence.

Mets les bananes congelées dans un robot culinaire et mixe-les. Puis ajoute lentement le yaourt et l'extrait de vanille.



3 Mix in the food processor until smooth and creamy. Put in a sealed container and freeze for one hour.

Mixe le tout au robot jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse. Mets le mélange dans un récipient fermé au congélateur pendant une heure.



4 Remove from the freezer 20 minutes before serving. Add the banana, peanuts and chocolate chips. Enjoy!

Sors la préparation du congélateur 20 minutes avant de servir. Ajoute les rondelles de banane, les cacahuètes et les pépites de chocolat. Bon appétit !