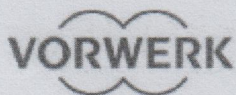




Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



GLACE A LA BANANE EXPRESS TM 31




4 portion/s

Ingrédients


80 gr de sucre en morceaux
500 gr de banane
1 blanc d'oeuf

Préparation

1. Congeler la veille 500gr de banane éplucher et couper en rondelle disposer sur du papier sulfurisé.

Mettre 80gr de sucre en morceaux dans le  10 sec vitesse 10. vous obtenez du sucre glace.

Ajoutez les bananes congelées faire 3 fois TURBO puis ajoutez le blanc d'oeuf 2min vitesse 5 pendant que le robot fonctionne enlever le bouchon transparent et utilisez la spatule pour que la glace ne colle pas la paroi du bol.

Astuce!!! pour un sorbet à l'italienne insérer le fouet dans le  sans enlever la glace puis mettre 10 sec vitesse 3

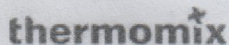
Dégustez de suite ***ou***

Reservez au congélateur sortir la glace un peu avant de la manger.

Accompagner avec un coulis de chocolat et quelques noisettes concassées.

Bon appétit !!

Commentaires & Conseils



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [manuegege](#) Source: [espace-recettes.fr](#)