Crème glacée à la banane

Ingrédients

4 grosses bananes bien mûres Le jus d'un citron 300 ml de lait 200 ml de crème fraiche liquide 80 g de sucre

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et mixer jusqu'à ce que ce soit onctueux. Turbiner à la sorbetière (cela prend environ 40-50 minutes)

Le citron n'est pas obligatoire, mais relève le goût de la banane et l'empêche de noircir.