TOUS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE • AGGLO DU SAINT-QUENTINOIS •
#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

Banana Ice Cream

Avec des bananes trop mûres

Niveau de difficulté : ★☆☆
Temps de préparation : 4 h 15

Ingrédients : (2 personnes)

- 4 bananes
- 100 g de fruits de saison
- 1 cuillère à soupe de vanille en poudre
- Garnitures (facultatif) : muesli, noix de coco râpée, amandes, pépites de chocolat, restes de gâteaux émiettés…

Préparation :

1. Couper les bananes en morceaux et les disposer sur une plaque
2. Placer les bananes au congélateur pendant 4h minimum
3. Couper les fruits de saison en morceaux et les mélanger avec les bananes congelées et la vanille en poudre
4. Mixer le tout et déguster avec les garnitures de votre choix.

> « On peut également utiliser des fruits congelés en pleine saison ! »

AGGLO DU SAINT QUENTINOIS
l'Agglo proche de vous !