

Banana Split

2 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ petite plaque à pâtisserie
- ❖ cuillère à crème glacée
- ❖ poche à douilles
- ❖ douille cannelée
- ❖ 2 petits plats creux ovales

Ingrédients :

- ❖ 2 bananes
- ❖ 100 ml de crème glacée à la vanille
- ❖ 100 ml de sorbet aux fraises ou crème glacée aux fraises
- ❖ 100 ml de sauce chocolat
- ❖ 30 ml d'amandes tranchées (facultatif)
- ❖ 100 ml de crème chantilly

Méthode :

Griller les amandes

Déposer les amandes dans une petite plaque à pâtisserie. Cuire au four à 200° C (400° F) pendant quelques minutes. (Moins de 5 minutes!)

Dresser le Banana Split

Peler les bananes, puis les couper en deux dans le sens de la longueur. Déposer les demi-bananes dans le plat. Ajouter une boule de crème glacée à la vanille et une boule de sorbet aux fraises. Verser la sauce au chocolat par-dessus, puis ajouter la crème chantilly avec une poche à douilles. Parsemer les amandes grillées dessus. Vous pouvez également ajouter des vermicelles décoratifs.