

Nice cream au thé matcha



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

3 heures



CUISSON

Non

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 bananes
- 100g de yaourt de coco (à défaut, de lait de coco épais)
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- 1 cuillère à café de thé matcha en poudre
- 20g de chocolat blanc (facultatif)



Coupez les bananes en morceaux, mettez les dans un sac de congélation et laissez-les au congélateur pendant au moins 2h (l'idéal est de les laisser toute la nuit).

Dans un mixeur, mettez les bananes congelées, le lait de coco, le sucre et le thé matcha.

Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Versez la glace dans des moules à esquimaux.

Ajoutez au centre le chocolat blanc coupé en petits morceaux.

ASTUCE : vous pouvez remplacer le chocolat blanc par du chocolat noir ou au lait ou même des framboises, des amandes, des noisettes...

Remettez vos glaces au congélateur pendant 1h.

Lorsque vous les sortez du congélateur, mangez-les tout de suite.

ASTUCE: vous pouvez aussi mettre votre glace dans une boîte (allant au congélateur) pour ensuite la servir dans des bols si vous n'avez pas de moules à esquimaux.