



Bananes & Dattes

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

4 dattes
⅓ tasse ~ 60ml d'eau
2 bananes

AMÉLIOREZ! Ajoutez des pépites de chocolat, des d'amandes éfilées et du sel.

2 PORTIONS



INSTRUCTIONS

1. Dans un robot de cuisine, mettez les dattes et l'eau. Mixez jusqu'à obtention d'une sauce caramel homogène.
2. Coupez la banane en tranches comme indiqué sur l'illustration.
3. Nappez les tranches de banane de sauce caramel.
4. Décorez avec les pépites de chocolat et d'amandes, puis saupoudrez de sel. Congelez pendant 2 heures avant de servir. Conservez au réfrigérateur.