

BANANES A LA MOUSSE DE COCO



Mixer 6 bananes avec le jus de 2 citrons verts et leur zest.
Ajouter 1 c. à café de gingembre en poudre.
Mettre au frais.

Battre 375 ml de crème de coco, préalablement laissée au frigo, avec 50 g. de sucre. Ajouter 40g. de copeaux de noix de coco (Ti coco Vahiné goût intense). Remettre au froid.

Faire les verrines en mettant 3/4 de purée de bananes. Ajouter la mousse de coco pour compléter.
Décorer de pralin et ajouter une chips de banane.