

# Lait glacé aux bananes

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 4 bananes (ou 4 cuil. à café de bananes déshydratés)
- 1 citron vert
- 8 cuil. à soupe de lait concentré sucré
- 1 gousse de vanille
- 12 glaçons

**Remarque :** Coupez en rondelles la seconde moitié de citron vert pour en décorer le bord des verres (refroidissez ces derniers au réfrigérateur pendant 1 heure avant de préparer la boisson pour qu'elle garde toute sa fraîcheur).



- Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles.
- Mettez-les dans le bol d'un mixeur. Si vous utilisez les bananes déshydratés, ajouter le directement au mixeur.
- Ajouter le lait concentré sucré.
- Écrasez la gousse de vanille sur le plan de travail avec le plat d'une lame de couteau puis ouvrez-la en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau pour en extraire les petites graines noires.
- Ajouter les graines de vanille dans le bol du mixeur.
- Coupez le citron vert en deux et pressez en une moitié.
- Versez 4 cuillerées à soupe de jus de citron dans le bol du mixeur.
- Ajoutez également 40 cl d'eau froide.

- Actionnez l'appareil pour mixer soigneusement les ingrédients puis versez la préparation dans une grande carafe.
- Pilez les glaçons (si votre mixeur ne permet pas de piler la glace, mettez les glaçons dans un linge propre et tapez dessus avec un rouleau à pâtisserie ou un marteau, par exemple).
- Ajoutez la glace pilée dans la carafe. Mélangez. Versez aussitôt dans quatre grands verres et servez.