



CAPUCCINO AUX BANANES

Pour 4 personnes

- 2 Bananes
- 2 dl Crème
- 1 ½ dl Demi-crème aigre
- 1 Yoghourt nature (180 gr)
- 50 gr Sucre
- 2-3 c.à.s Grains de café
- 2 c.à.s. Jus de citron
- Pistaches hachées ou copeaux de chocolat

Recette :

1. La veille, mélanger les grains de café et la crème. Mettre le tout dans un bocal fermé pour au moins 8 heures au frigo.
2. Battre la crème très ferme, après en avoir sorti les grains de café.
3. Bien mélanger la demi-crème, le yoghurt et le sucre. Incorporer délicatement ce mélange à la crème fouettée.
4. Peler les bananes et les couper en petits dés, les arroser avec le jus de citron
5. Les incorporer à la crème et répartir dans des coupes, réserver au frais.
6. Garnir avec les pistaches hachées ou des copeaux de chocolat au moment de servir.

Mai 2007, Guy Nicolet - Ernest Scherler – Bernard Taeschler