



Crème au chocolat light

Ingredients

3 bananes bien mûres

170g de chocolat noir

Étape de la recette

- Pour 2 personnes -

La texture est entre la crème et la mousse

Faire fondre le chocolat noir au bain marie et mettre de côté

A l'aide d'un mixeur ou blender mixer les bananes jusqu'à obtenir une préparation lisse

Ajouter le chocolat fondu et mixer à nouveau

Verser dans les ramequins et mettre au frais 2h

Tadammmm un délicieux dessert healthy et light, mais GOURMAND