




FAIR TRADE

Recette

Café Nice Cream

Café Nice Cream

avec des morceaux de chocolat équitable



2 Portions



4 h (inclus temps de refroidissement),
5 Min Préparation

Ingrédients

Pour la Nice Cream

- 1 boîte [lait de coco](#)
- 2 Baananes (env. 300 g sans peau)
- 50 ml [Café fort](#)
- 1 pc Poudre de vanille Bourbon
- 40 g [Chocolat noir végétalien](#)

Pour la décoration optionnelle

- 1 cs Nibs de cacao
- 10 g Chocolat noir végétalien
- 2-4 Feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Mettez la boîte de lait de coco au réfrigérateur pendant la nuit ou au moins 4 heures pour qu'elle se sépare. La partie grasse du lait, la crème de coco, s'accumule au sommet de la boîte. Pour la recette, vous avez besoin de 2 cuillères à soupe de crème de coco.
2. Coupez les bananes en tranches et placez-les dans un large récipient adapté au congélateur de façon à ce que les tranches individuelles ne se touchent pas. Placez le moule dans le congélateur pendant toute la nuit ou pendant au moins 2 heures.
3. Préparez le café, laissez-le refroidir, puis laissez-le refroidir encore plus au réfrigérateur.
4. Hachez grossièrement le chocolat.
5. Attendez que la crème de noix de coco soit ferme, que le café ait complètement refroidi et que les tranches de banane soient gelées. Mettez deux cuillères à soupe de crème de coco dans un mixeur puissant avec les bananes, le café et la poudre de vanille. Mixez pendant environ 1 minute jusqu'à ce que vous obteniez la consistance parfaite d'une crème glacée sans grumeaux. Ajoutez ensuite les morceaux de chocolat et mixez à nouveau brièvement.
6. Disposez la crème glacée avec les garnitures de votre choix et servez immédiatement, car elle fond très vite.

CONSEILS/NOTES

- Conseil : si vous ne supportez pas le café ou si vous voulez éviter la caféine, utilisez du café décaféiné ou du café au lupin.