



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Verrine de bananes et mousse de Nutella



INGREDIENTS : 4 verrines

20 cl de crème liquide
3 càs de Nutella
2-3 bananes
Copeaux de chocolat

PREPARATION :

Dans une casserole faire chauffer le Nutella pour l'assouplir et ajouter la crème. Faire chauffer. Bien mélanger pour éliminer les grumeaux. Filtrer à travers un chinois et verser la préparation dans le siphon. Mettre une cartouche de gaz, mélanger et mettre au réfrigérateur pendant au moins heures.
Au moment de servir découper les bananes en rondelles et les déposer dans des verrines. Secouer le siphon et siphonner la mousse dans les verrines. Saupoudrer de copeaux de chocolat.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



INGREDIENTS : 4 verrines

20 cl de crème liquide
3 càs de Nutella
2-3 bananes
Copeaux de chocolat

PREPARATION :

Dans une casserole faire chauffer le Nutella pour l'assouplir et ajouter la crème. Faire chauffer. Bien mélanger pour éliminer les grumeaux. Filtrer à travers un chinois et verser la préparation dans le siphon. Mettre une cartouche de gaz, mélanger et mettre au réfrigérateur pendant au moins heures.
Au moment de servir découper les bananes en rondelles et les déposer dans des verrines. Secouer le siphon et siphonner la mousse dans les verrines. Saupoudrer de copeaux de chocolat.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>