CRÈME GLACÉE INSTANTANNÉE ET COULIS DE FRAISES

2 bananes tranchées et congelées

1 c.à table de sirop d'érable

Coulis

1 tasse de fraises tranchées 3 dattes molles noyaux enlevés

1 c. à table de sirop d'érable

Mettre les bananes congelées dans un robot culinaire avec le sirop d'érable. Mélanger pour obtenir une texture qui ressemble à une crème molle.

Réserver au congélateur pendant que vous faites le coulis. OU vous pouvez faire le coulis avant ou la veille.

Coulis

Mettre les fraises dans un robot ou mélangeur pour obtenir une une texture homogène.

Verser sur la crème glacée de bananes. DÉGUSTER!!