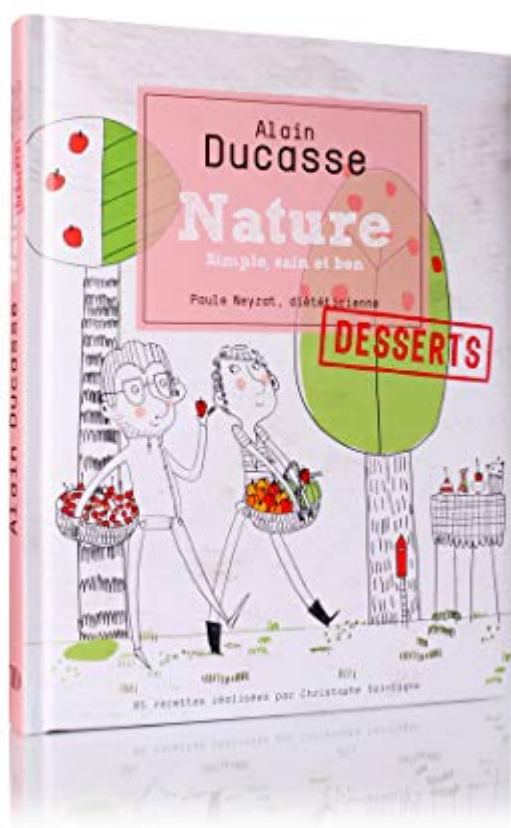


# Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Cette recette facile et rapide ( pas besoin de sorbetière ) est en grande partie inspirée de la recette du chef mondialement connu pour son talent, Alain Ducasse, et tirée du livre » Nature desserts » que vous pouvez vous procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Nature dessert

**Pour la version Thermomix de cette**

**recette cliquez ici**



Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

## **Matériel**

Vous pouvez réaliser la recette soit en forme d'esquimaux pour un goûter, soit à servir à l'assiette et dans ce cas il vous faudra des moules à muffin en silicone.

- Moules à esquimaux réutilisables. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Bemomo Moules à Glaces réutilisables DIY Frozen Ice Cream, Enfants Préfèrent Pop Moules Glace Lolly Makers avec Base | Merveilleux Cadeau Vert ou Orange (Couleur aléatoire Livraison)

ou

- des moules à muffin individuels en silicone de 6 cm de diamètre et 4 cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Lékué Moule Muffins silicone 6 Cavités Noir Gourmet

## Ingrédients pour 4 personnes

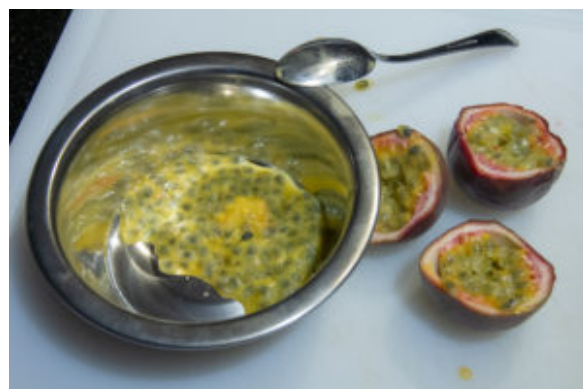
- 3 bananes
- 300 g de ricotta
- 40 g de miel
- 50 g de noix de coco en poudre

Coulis de mangue passion

- 70 g de mangue fraîche ou surgelée
- 30 g de jus frais de fruits de la passion (environ 4 à 5 fruits de la passion)
- 80 g de lait de coco

## Préparation

- Ouvrez les fruits de la passion en deux. Prélevez la chair.



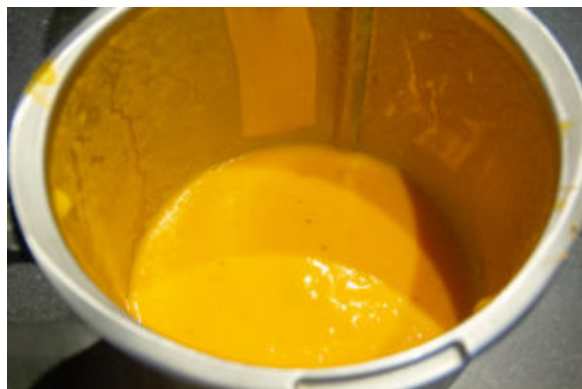
Ouvrez les fruits de la passion en deux

- Passez la chair des fruits de la passion à travers un petit tamis. Vous allez ainsi obtenir le jus des fruits et en ôter les petites graines un peu dures dont vous ne vous servirez pas.



Passez la chair des fruits de la passion à travers un petit tamis

- Mixez finement la mangue, le jus des fruits de la passion et le lait de coco. Réservez.



Mixez le tout finement

- Epluchez les bananes. Mixez-les finement avec le fromage blanc et le miel. Puis ajoutez à ce mélange la noix de coco râpée. Versez votre préparation dans les moules que

vous avez choisis (esquimaux ou moules à muffin). Placez au congélateur au minimum pendant 3 heures.



Versez votre préparation dans vos moules

- Si vous servez cette recette à l'assiette: sortez les glaces du congélateur 30 à 40 minutes avant de les servir avec le coulis. Saupoudrez de noix de coco râpées et décorez avec une petite tranche de banane fraîche ou séchée.



Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

---

**Bavarois passion framboise  
(recette Thermomix)**



### Bavaresi passion framboise (recette Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

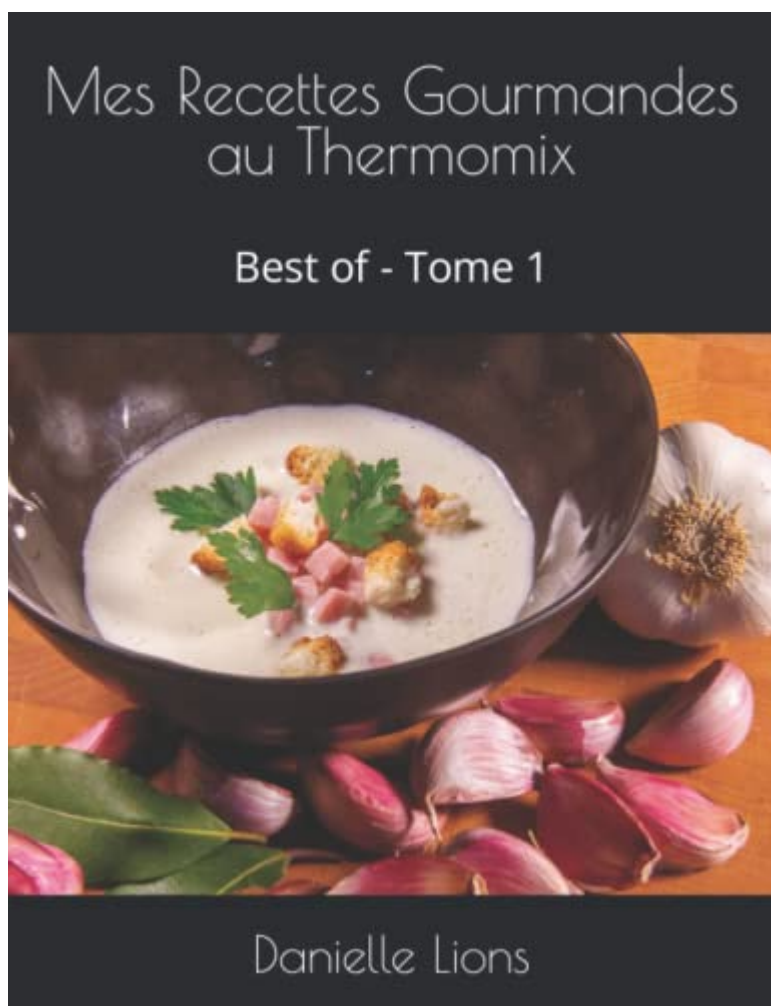
Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet... Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous



proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 2 minutes**

# Difficulté: facile

## Matériel

- Vous aurez besoin de ramequins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Duralex - Pack de 4 Ramequins à four 10Cm Ovenchef

- une maryse. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Backhaus Set de Spatule de Cuisine, cuillère et Maryse Silicone Ustensiles de Cuisines Premium avec Renfort en INOX – Résistantes à la Chaleur et adaptées à Tout Type de revêtements | Bleu

## Ingrédients pour 4 ramequins

- environ 10 fruits de la passion pour obtenir 120 g de jus
- deux feuilles de gélatine (4 g)
- une quinzaine de feuille de basilic Thaïlandais (cela amène une petite note anisée)
- 60 g de sucre
- 50 g de mascarpone
- 200 ml de crème fraîche liquide entière
- 24 framboises fraîches ou congelées
- le zeste d'un citron vert

# Préparation

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez-en la chair. Passez la chair au travers d'un petit tamis pour ne conserver que le jus. Gardez quelques graines pour la décoration...



Passez la chair des fruits de la passion au tamis

- Pesez le sucre dans le bol et **mixez 15 secondes/ vit 10**. Vous obtenez du sucre glace.
- Ajoutez la crème et le mascarpone, tous les deux bien froids; insérez le fouet et **fouettez 1 mn/ vit 3,5**. Réservez au frais.

- Nettoyez le bol et versez-y le jus des fruits de la passion. Faites **chauffer 2mn/98°/vit 1**.
- Égouttez bien les feuilles de gélatine et ajoutez-les au jus ainsi que les feuilles de basilic. **Mixez 10 secondes/ vit 10**.
- Ajoutez cette préparation délicatement à l'aide d'une maryse à la chantilly crème / mascarpone.



Ajoutez cette préparation délicatement à l'aide d'une maryse à la chantilly crème / mascarpone

## Dressage

- Disposez le mélange dans vos ramequins dans lesquels vous aurez disposé vos framboises. Décorez avec quelques grains des fruits de la passion que vous avez réservés ainsi qu'une framboise. Réservez au frais pendant 1 heure.



Bavarois passion framboise  
(recette Thermomix)