

magnum vegan

Type de plat Dessert

Préparation 15 minutes

Portions 4 magnums

Ingrédients

La base

- 4 bananes
- 8 càs noix de coco râpée
- 20 cl lait de coco

L'enrobage

- 200 g chocolat dessert sans lactose
- 80 g noisettes ou amandes à concasser

Instructions

1. Couper les bananes en grosses tranches et les mettre au congélateur une heure
2. Mixer ensuite les bananes congelées avec le lait de coco et la noix de coco râpée
- 3.
4. Verser dans les moules à magnum (vous trouverez ça très aisément sur le net, tout comme les bâtonnets, nous nous avons recyclé nos bâtonnets de glace de cet été), ajouter le bâtonnet et laisser figer 2 heures.
- 5.
6. Faire fondre votre chocolat dessert, ajouter des amandes ou noisettes concassées (un coup rapide dans le mixer et le tour est joué !) vous pouvez aussi opter pour du riz soufflé, des pistaches concassées ... Bref, une multitude de choses.
- 7.
8. Le plus simple est de tremper votre magnum rapidement dans votre sauce chocolat, sinon vous avez l'option : verser le chocolat sur votre magnum (plus épais et pas très régulier) ou alors tartiner à l'aide d'un pinceau, dans tous les cas il faut aller assez vite pour que tout cela garde sa forme
- 9.
10. Remettre ensuite à figer pendant une grosse heure avant de déguster !