

## DESSERT GLACÉ - BANANES ET MANGUES

Préparation : 15 mn + réfrigération

Cuisson : 0

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- . **2 mangues moyennes**
- . **2 bananes bien mûres**
- . **100/150 g de yaourt à 0 %**
- . **un peu de sucre ou édulcorant**
- . **1 blanc d'oeuf (optionnel)**

Préparation :

Lavez, pelez et coupez les mangues en morceaux

Placez les morceaux dans le bol du mixeur.

Ajoutez les bananes en rondelles.

Réduire le tout en une fine purée puis additionner le yaourt et le sucre.

Mettez un peu plus de sucre que votre goût car la congélation diminue un peu la saveur.

Mettez la préparation dans votre sorbetière ou dans un plat allant au congélateur.

Lorsque la préparation est partiellement congelée ajoutez le blanc d'oeuf battu en neige.

Bien homogénéiser.

Remettez au congélateur jusqu'à ce que le dessert soit pris.

Servez le dessert dans des petites coupelles ou en accompagnement d'un fondant au chocolat, d'une tarte.

En fait, c'est comme vous voulez.