



## Glace crémeuse à la banane & granola au Nutella®

Autre | Dessert | Goûter | Été

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍳🍳🍳

### Glace

3,6 kg de bananes soit 15 bananes  
300 gr de yaourt grec  
300 gr de lait d'amande  
1 c à café d'extrait de vanille

### Granola

440 gr de flocons d'avoine  
164 gr de noisettes concassées  
116 gr d'amandes concassées  
1 pincée de fleur de sel  
76 gr d'huile de coco  
174 gr de sirop d'érable  
30 gr de poudre de cacao noir  
225 gr de Nutella®

### Spécial Été

Idéalement la veille ou 1h30 avant la réalisation de votre glace, coupez les bananes en rondelles et les mettre au congélateur.

Concassez les noisettes et amandes séparément puis mélangez-les avec les flocons d'avoine. Ajoutez la poudre de cacao et la fleur de sel.

Préchauffez le four à 160° C.

Faites ramollir l'huile de coco et mélangez avec le sirop d'érable. Mélangez l'ensemble.

Plaquez en fine couche sur un papier sulfurisé (pas plus de 700gr par plaque) et enfournez 25min à 160°C.

Débarrassez et cassez en gros morceaux si nécessaire. Vous pouvez conserver le granola pendant 1 mois à l'abri de la lumière et dans un endroit sec.

Quand les bananes sont congelées, dans un gros blender mixez les bananes avec le yaourt grec et la vanille.

## Montage

Servez dans un bol, saupoudrez une grosse cuillère soupe de granola puis ajoutez 15 gr de Nutella® en topping.

---