



Crèmes

Poi (crème de banane)



40 min 10 min 0 30 min 490

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Poi

1 kg **Banane(s)**
40 cl **Lait de coco**
1 **Citron(s)**
2 c. à café **Extrait de vanille**
2 c. à soupe **Sucre roux**

Ingrédients pour le dressage

1 **Banane(s)**

Étape 1

Préparation du Poi

- 1 Eplucher les bananes et les couper en grosses rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Prélever le zeste du citron à l'aide d'une râpe puis en extraire le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Mettre les bananes dans un blender. Ajouter le lait de coco, le jus et le zeste de citron, le sucre et l'extrait de vanille. Mixer jusqu'à obtention d'un appareil lisse.
- 4 Entreposer au frais, directement dans le bol du blender pendant 30 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Eplucher la banane et la couper en rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Verser le Poi dans des coupelles individuelles et servir avec quelques rondelles de bananes.
- 3 Déguster bien frais.