



## Autres desserts aux fruits

# Poi 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)**  
400 ml **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 Peler les bananes et les couper en larges tranches à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Zester le citron, puis le presser à l'aide du presse-agrumes.
- 3 Mettre les tranches de bananes dans un blender. Ajouter le lait de coco, le jus de citron et le zeste, le sucre et l'extrait de vanille. Mixer.
- 4 Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Peler la banane puis la trancher à l'aide du couteau d'office.
- 2 Verser le poi dans des bols et décorer de quelques tranches de banane.
- 3 Servir froid.