



La **recette** de la semaine

## Recette

[Retour à la liste](#)

cocktail de bananes mentholé

Avec [Oum Koulthoum](#)  [Le blog de Oum Koulthoum](#)



Difficulté : 1/10

### Les ingrédients

Fruit	4	bananes
Fruit	1	citron
Condiment	8	feuilles de menthe
Condiment	0.75	lait
Condiment	4	crème fraîche (Cuillères à soupe)
Condiment	4	sucres en poudre (Cuillères à soupe)

### La préparation

Pressez le citron et versez le jus dans une assiette plate. Mettez 2 c. à s. de sucre dans une autre assiette. Passez le bord de 4 verres successivement dans le jus de citron puis dans le sucre en poudre. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Coupez les bananes en rondelles et mixez les. Ajoutez le sucre et le lait tout en continuant à mixer puis la crème fraîche. Ajoutez enfin les feuilles de menthe lavées et séchées. Si la préparation vous semble trop épaisse, ajoutez un peu d'eau jusqu'à obtention de la consistance désirée (je n'ai pas eu besoin de rajouter d'eau).

Versez le mélange dans les verres

 [Permalien](http://www.cuisine-studio.tv/recette/cocktail-de-b) <http://www.cuisine-studio.tv/recette/cocktail-de-b>

Cette recette a été réalisée avec un **blender**



[En savoir +](#) sur ce produit qui nous aide à mieux cuisiner 