

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Banana split



Pour 4 personnes :

- 4 bananes pas trop mûres
- 2 boules de sorbet à la fraise par personne
- 2 boules de glace à la vanille par personne
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- Une poignée d'amandes effilées
- Chantilly maison ou une bombe de crème fouettée

Cassez le chocolat en morceaux dans une jatte placée dans un bain-marie à feu très doux. Ajoutez la crème fraîche et laissez fondre en remuant doucement, jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Laissez au chaud.

[Vous pouvez également passer cette étape et achetez une sauce au chocolat toute prête.]

Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur.

Disposez-les dans les assiettes, ajouter une boule de glace de chaque parfum et nappez de [chantilly](#) et de sauce chocolat. Parsemez d'amandes effilées et servir aussitôt.