### Crème glacée à la banane

#### Ingrédients

4 grosses bananes bien mûres

Le jus d’un citron

300 ml de lait

200 ml de crème fraiche liquide

80 g de sucre

#### Préparation

Mélanger tous les ingrédients et mixer jusqu’à ce que ce soit onctueux.

Turbiner à la sorbetière (cela prend environ 40-50 minutes)

Le citron n’est pas obligatoire, mais relève le goût de la banane et l’empêche de noircir.