



ovomaltine

OVO NICE CREAM



PRÉPARATION OVO NICE CREAM

INGRÉDIENTS

8 bananes
bien mûres surgelées
120 ml de lait d'avoine
6 cs de poudre Ovomaltine
4 cs de purée d'amandes
blanche
120 g d'OVO Rocks

pour le dressage/la présentation

10 à 12 cornets de glace
Ovo Rocks
Purée d'amande
Poudre Ovomaltine

1. Couper les bananes en rondelles et les placer au congélateur pendant au moins 5 heures ou, idéalement, toute la nuit.
2. Mettre les bananes surgelées, le lait d'avoine, la poudre Ovomaltine et la purée d'amandes dans un blender haute performance ou un robot de cuisine et mixer jusqu'à obtenir une masse crémeuse. Selon la performance du blender, ajuster la taille des morceaux de banane et ajouter éventuellement un peu de lait pour obtenir une consistance crémeuse.
3. Ajouter les OVO Rocks et mélanger très brièvement.
4. Servir aussitôt la Nice Cream OVO ou, pour une consistance plus ferme, la mettre au congélateur dans un récipient couvert pendant 4 heures. La sortir 10 minutes avant de servir pour qu'elle décongèle.
5. Servir la Nice Cream OVO dans un cornet et décorer d'OVO Rocks, de poudre Ovomaltine et de purée d'amandes.