



# 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 blanches
- 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.