

Netto

DÉLICE CHRONO

N°19

BÂTONNETS DE FRAISE / BANANE FAÇON ESQUIMAU



6 PERSONNES 20 MIN

4 HEURES 40 SEC

VOTRE PANIER NETTO

POUR LES ESQUIMAU

500 G DE FRAISES
1 POT DE YAOURT À LA GRECQUE
NATURE
2 BANANES
2 C. À SOUPE DE MIEL

POUR LE GLAÇAGE CHOCOLAT

200 G DE CHOCOLAT DESSERT
30 G DE NOISETTES DÉCORTIQUÉES
30 G DE NOIX DE COCO RÂPÉE

≡ PRÉPARATION ≡

- Placez les fraises dans le bol du mixer avec les bananes, le yaourt et le miel.
- Mixez doucement et suffisamment pour obtenir un mélange crémeux et homogène.
- Répartissez le mélange dans des moules à glaces en laissant 1 cm au bord et fermez le couvercle avec le bâtonnet.
- Placez les moules au congélateur minimum 4 heures (ou la veille).
- Hachez le chocolat, puis les noisettes.
- Faites chauffer le chocolat pendant 20 secondes au micro-ondes puis répétez l'opération une deuxième fois. Laissez le chocolat refroidir.
- Démoulez délicatement les esquimaux et trempez-les entièrement dans le chocolat fondu.
- Egouttez bien vos bâtonnets pour retirer l'excédent de chocolat et saupoudrez-les de noisettes concassées ou de noix de coco râpée.
- Déposez les esquimaux sur une feuille de papier sulfurisé ou dans une assiette. Laissez figer le chocolat quelques minutes avant de les déguster.

💡 L'ASTUCE DU CHEF

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT CONGELER UNE CRÈME ANGLAISE VANILLE POUR RÉALISER DES ESQUIMAU À LA VANILLE ET VARIER LE GLAÇAGE (CHOCOLAT BLANC, PRALINÉ OU CACAHUÈTE).