

Nana Ice Cream aux baies nappée de chocolat croquant



Quand la saison des glaces touche à sa fin, on ne résiste pas à la tentation de goûter une dernière fois à ces plaisirs rafraîchissants. Cette semaine, je vous propose la Nana Ice Cream végétale.

Fabriquer des glaces maison sans machine, c'est possible, et pas seulement depuis la publication de la recette des délicieuses [glaces «ombré» aux baies](#) sur notre blog. Cette fois-ci, pour notre glace aux baies, il suffit d'un blender dans lequel on ajoute une préparation à la banane que l'on peut mélanger avec d'autres fruits selon les envies, et voilà: une belle portion de Nana Ice Cream! D'ordinaire, les *gelati* traditionnelles sont concoctées à base de lait ou de crème, mais pas notre Nana Ice Cream, qui doit sa texture onctueuse au lait de coco pour un régal glacé garanti sans produits d'origine animale.

Cerise sur le gâteau, elle s'accompagne d'un nappage croquant au chocolat. Nous devons la recette au blog américain [Coconuts and Kettlebells](#), qui nous a fait découvrir cette sauce chocolat - naturellement elle aussi végétale.

Nana Ice Cream aux baies

- 200 g de bananes, en rondelles, surgelées
- 200 g de baies variées, surgelées
- 80 g de myrtilles, surgelées
- 5 cs de confiture de baies, par exemple baies sauvages
- 2½ cs de sirop d'agave
- 1½ dl de lait de coco

Nappage chocolat croquant

- 4 cs d'huile de coco, liquide
- ½ cc d'extrait de vanille
- 5 cs de sirop d'érable
- 5 cs de cacao en poudre

- Toppings: éclats de pistaches, granola, amandes effilées, morceaux de mangue séchée ou baies fraîches

Nappage chocolat

1. Versez l'huile de coco dans une coupelle. Si elle s'est solidifiée à cause de la température ambiante, laissez le récipient tremper dans de l'eau chaude jusqu'à ce que l'huile redevienne liquide.
2. Incorporez l'extrait de vanille et le sirop d'érable, puis le cacao en poudre jusqu'à ce que le mélange ne comporte plus de grumeaux.

Nana Ice Cream aux baies

1. Versez tous les ingrédients de la Nana Ice Cream dans le blender et laissez-les décongeler 5 minutes pour les faire ramollir, puis mixez le tout jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
2. Dégustez sans attendre cette Nana Ice Cream onctueuse (notre version préférée) ou transvasez la préparation dans une boîte de conservation pour la mettre au congélateur pendant environ 4 heures avant de la servir sous forme de boules de glace.
3. Dans les deux cas, ajoutez immédiatement la sauce chocolat et les toppings sur la glace: au contact du froid, le nappage durcit en un clin d'œil et maintient les toppings en place.

Temps de préparation: environ 15 minutes