Recette bio : gratin de bananes au lait de coco et muesli

"Dessert bio banane noix de coco : le gratin Jardin BiO"

Le bon goût de la noix de coco, et la saveur de la banane se marient dans ce dessert bio tropical !

↓ Voir les ingrédients

Temps de préparation	20 mn
Nombre de personnes	4 pers.
Difficulté	Facile

Les + recettes

Dessert

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 3-4 bananes
- 100 g de muesli
- 400 ml de lait de coco Jardin BiO
- 2 cuillère à soupe de sirop d'agave Jardin BiO
- 1 gousse de vanille
- 2 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire griller les muesli à sec dans une poêle à feu moyen pendant environ 8 minutes en remuant constamment. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger le lait de coco avec le sirop d'agave et les graines d'une gousse de vanille.
4. Couper les bananes en rondelles, disposer-les dans un plat allant au four, recouvrir du lait de coco sucré et vanillé et parsemer du muesli grillé.
5. Enfourner pour 30 minutes à 180°C puis laisser refroidir 15 minutes avant de servir.