



# Recette de la cuisine marocaine

D'autres recettes sur les sites suivants :

[www.Cuisine-marocaines.com/](http://www.Cuisine-marocaines.com/)  
[www.table-du-maroc.com/](http://www.table-du-maroc.com/)  
[www.portaldumaroc.com/](http://www.portaldumaroc.com/) ( section femme )

## 2 mousse avec banane

### ingrédient

4 banane bien mur  
2 c a s de sucre  
1 c a s jus de citron  
2 œuf  
20 cl de crème fraîche

### préparation :

1-mettre dans un mixeur le morceaux de banane , sucre jus de citron  
2- battre la crème fraîche pour obtenir une crème chantilly , la mélanger avec le jus de banane  
3- battre le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une neige blanche et mélanger avec le jus  
4- mettre l'ensemble dans des verre a glace et les garder dans le réfrigérateur pour 2 h  
décorer avec des fine morceaux de chocolat et banane

recettes sur : <http://www.cuisine-marocaines.com>  
<http://www.table-du-maroc.com>  
<http://www.portaldumaroc.com>