Crème mangue coco
RECETTE

Crème mangue coco

<?xml version="1.0"?>
Temps
10 min
INGREDIENTS
4 produits
FAIRE
4 portions
Crème mangue coco
PARTAGER

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

INGREDIENTS

- 1 brique de 200 ml de crème de coco Suzi Wan®
- 1 mangue mûre ou 300 g de mangue surgelée
- 20 g de sucre
- 1 citron vert ou 1 citron

PRÉPARATION

1. 1
   Pelez les mangues et coupez-les en morceaux.
2. 2
   Ajoutez la crème de coco et les mangues dans la cuve d'un mixeur, puis mixez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. 3
   Ajoutez le jus du citron vert et le sucre puis mixez à nouveau.
4. 4
   Versez la crème dans de petites coupes et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure avant de servir.
5. *
   ASTUCE: Décorez avec des zestes de citron vert.

Autres recettes similaires

Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

PLUS DE DÉTAILS

Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits

PLUS DE DÉTAILS

Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

PLUS DE DÉTAILS

Source URL: *https://be.suziwan.com/recettes-suzi-wan/creme-mangue-coco*