



Crème mangue coco
RECETTE

Crème mangue coco



Temps 10 min
INGREDIENTS 4 produits
FAIRE 4 portions

Crème mangue coco

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. Pelez les mangues et coupez-les en morceaux.
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. Ajoutez le jus du citron vert et le sucre puis mixez à nouveau.
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



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits



Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits