Crème mangue coco
RECETTE

Crème mangue coco

TEMPS	10 mn
INGRÉDIENTS	4 produits
FAIRE	4 portions

Un dessert à la mangue simple inspiré de la cuisine asiatique. L'association de la mangue et de la crème de coco Suzi Wan® en font un vrai régal !

INGRÉDIENTS

- 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.

*ASTUCE:

Décorez avec des zestes de citron vert.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®

Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL: *https://fr.suziwan.com/recipes/creme-mangue-coco*