



Crème mangue coco
RECETTE

Crème mangue coco



<?xml version="1.0"?>

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 !

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

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.
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.

*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

[PLUS DE DÉTAILS](#)



[Bo Bun au boeuf](#)

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Pad Thai aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

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