

Crème de mangue

Ingrédients pour 8 petites verrines :

1 grosse mangue bien mure
12,5 cl de yaourt grec
12,5 cl de lait fermenté
20 g de sucre blanc
1 cuillère à soupe de noix de coco râpée

Préparation :

Peler et détailler les mangues en gros dés.
Mettre les dés de mangues, le lait fermenté et le yaourt dans un robot et mixer finement.

Ajouter le sucre et mixer de nouveau.

Réserver au frais.

Mettre la noix de coco râpée dans une poêle et faire griller à sec jusqu'à coloration.

Servir dans de petit verres et saupoudrer de noix de coco grillée.

<http://deliceyes.over-blog.org>