

Snack glacé à la mangue

4 h 20 minimum · 4 personnes

Dont 4 h au congélateur, en deux temps.



INGRÉDIENTS

1 mangue
1 yaourt nature
1 filet de sirop d'agave
100g de chocolat blanc
1 c-à-s de crème de coco
Zestes d'orange

ON PASSE EN CUISINE

1. Enlevez la peau de la mangue puis coupez-la en petits dés.
2. Versez les petits dés de mangue dans une assiette creuse.
3. Ajoutez le yaourt nature. Versez le filet de sirop d'agave.
4. Mélangez le tout.
5. Faites des tas de mangue/yaourt sur une planche recouverte d'un papier sulfurisé.
6. Placez le tout au congélateur pendant 3h (minimum).
7. Une fois le temps écoulé, versez le chocolat blanc dans un bol avec la crème de coco et faites fondre le tout.
8. Laissez refroidir. Sortez les snacks mangue/yaourt du congélateur.
9. Placez les dans le chocolat blanc / coco afin qu'ils soient entièrement recouverts.
10. Ajoutez des zestes d'orange par-dessus.
11. Déposez-les à nouveau sur la plaque et placez le tout au congélateur pendant 1h au minimum.
12. Une fois le temps écoulé, sortez-les du congélateur.