

Recette de cuisine

Avril 2021

Verrines kiwi-mangue

Ingrédients pour 4 personnes

160 g de mascarpone
2 yaourts naturels
2 sachets de sucre vanillé
1 cuillère à café de gingembre en poudre
2 cuillères à soupe de noix de coco râpée
Coulis de mangue



Préparation

Peler les kiwis, les couper en morceaux. Les mettre dans un bol avec le gingembre en poudre, mélanger.

Fouetter le mascarpone, le yaourt et le sucre vanillé.

Alterner dans des verres une couche de kiwis, une couche de crème, une couche de kiwis, une couche de crème. Arroser le dessus avec le coulis de mangue et saupoudrer avec la noix de coco râpée.

Pour finir

réserver au réfrigérateur 30 minutes avant de déguster.

Bon appétit !