



## CRÈME À LA MANGUE ET À LA NOIX DE COCO

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

### INGRÉDIENTS

- 200 ml** de crème ou d'un substitut végétal
- 1** cuillère à soupe de jus de citron
- 200 ml** de lait de coco
- 100 ml** de purée de mangue
- 1** cuillère à soupe de sucre en poudre

### PRÉPARATION

Mélangez bien la crème, le lait de coco, la purée de mangue, le jus de citron et le sucre glace. Passez le mélange à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0.5 L. Insérez une capsule de siphon Kisag et secouez vigoureusement. La quantité de purée de mangue peut être modifiée selon les goûts.

→ **Conseil:** préparez vous-même la purée de mangue : réduisez les fruits mûrs en fine purée dans un mixeur et passez-les dans l'entonnoir et le tamis Kisag.

*Le plaisir de cuisiner!*

Plus de recettes sur [kisag.ch](http://kisag.ch)