

CREMES AU FROMAGE BLANC AUX FRUITS, COULIS AU LAIT DE COCO

Pour 6-8 petites verrines

Préparation : 10 min



- 150 g de mangue mûre**
- 150 g de framboises fraîches ou surgelées**
- 100 ml de lait de coco**
- 400 g de fromage blanc**
- 3 cuillères à soupe bombées de sucre en poudre**

Préparation du fromage blanc à la mangue :

- 1 Peler la mangue et la mixer avec 125 g de fromage blanc et 1 cuillère à soupe bombée de sucre en poudre.
- 2 Réserver au frais.

Préparation du fromage blanc aux framboises :

- 1 Mixer les framboises avec 125 g de fromage blanc et 1 cuillère à soupe bombée de sucre en poudre.
- 2 Réserver au frais.

Préparation du coulis au lait de coco :

- 1 Mixer le lait de coco avec le reste de fromage blanc (150 g) et la dernière cuillère à soupe bombée de sucre en poudre.
- 2 Réserver au frais.

Préparation des verrines :

- 1 Déposer au fond des verrines une couche de fromage blanc à la mangue ou aux framboises et recouvrir d'une couche de coulis au lait de coco.
- 2 Garder au frais.
- 3 Servir par temps chaud ou après un repas copieux ! ;o)

