

GLACE MANGUE-GINGEMBRE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 400 g de mangue surgelée coupée - en dés de 1 cm de côté environ - 1 pot de yaourt nature - 50 ml de lait de coco - 75 g de sucre en poudre - 1 c.c. de gingembre râpé

1. Dans la cuve bien froide, mettez tous les ingrédients et lancez le programme **DESSERT GLACÉ**. Rabattez au besoin.

2. Faites des quenelles de glace et dégustez immédiatement, ou bien placez la glace au congélateur quelques minutes si vous souhaitez réaliser des boules, mais ne la recongelez pas.

Astuce du chef :

Pour refroidir la cuve, mixez quelques glaçons en programme **GLACE PILÉE**, videz-la puis séchez-la soigneusement.

Cook Expert ■