

Terrine de mangue au lait de COCO



Jus de mangue 75cl

Lait de coco 40cl

Sucre 30g

Agar agar 5g soit 2 c.àc. Légèrement bombées

Battre le lait de coco avec le sucre, ajouter environ 500ml de jus de mangue.

Diluer l'agar agar dans environ 250ml de jus de mangue et porter à ébullition pendant 1 min tout en remuant, puis mélanger au lait de coco. Verser dans un moule à cake et placer au réfrigérateur au moins 2h.