



Dessert renversant

Un mariage divin entre l'Alpro soya alternative végétale au yaourt Nature et Alpro Dessert

Préparation

1. Pelez la mangue et coupez-la en petits cubes. Écrasez-les ensuite en purée (réservez quelques cubes pour la décoration).
2. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme. Mélangez délicatement la purée de mangue, l'alternative au yaourt et la crème.
3. Versez 2 cm de crème à la mangue dans 4 verres. Ajoutez 2 cm de dessert au chocolat. Répétez ces étapes.
4. Décorez avec le reste de mangue. Simple et délicieux !



4 pièces



10min



Ingrédients

- 1 mangue mûre
- 125 ml de la crème fouettable
- 200 ml d'Alpro soya alternative végétale au yaourt Nature
- 500 ml d'Alpro Dessert Choco

À base de

Nature



Choco

