

Ingrédients

2 mangues moyennes
2 bananes bien mûres
100/150g de yogourt à 0%
Un peu de sucre ou édulcorant
1 blanc d'œuf (optionnel)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de congélation: 60 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Laver, peler et couper les mangues en morceaux.

Placer les morceaux dans le bol du mixeur.

Ajouter les bananes en rondelles.

Réduire le tout en une fine purée puis additionner le yogourt et le sucre.

Mettre un peu plus de sucre que votre goût, car la congélation diminue un peu la saveur.

Mettre la préparation dans votre sorbetière ou dans un plat allant au congélateur.

Lorsque la préparation est partiellement congelée, ajouter le blanc d'œuf battu en neige.

Bien homogénéiser.

Remettre au congélateur jusqu'à ce que le dessert soit pris.

Server le dessert dans des petites coupelles ou en accompagnement d'un fondant au chocolat, d'une tarte.



Dessert glacé

Bananes et mangues

VALMONT

Depuis 1958