

CREME MANGUE & CHOCOLAT

Pour 6-8 personnes

Préparation : 10 min

Réfrigération : 3-4 heures



Chauffer **10 cl de crème de soja** ou crème liquide et y verser **150 g de chocolat noir** haché petit, petit. Laisser fondre puis remuer avec une cuillère en bois pour homogénéiser, ajouter **3 ou 4 cuillères à soupe de sirop d'agave** et **2 mangues mûres** mixées (soit 400 g environ). Bien mélanger, mettre au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures voire une nuit et déguster bien frais à la petite cuillère ...