



Verrines Mangue-Kiwi

Pour 5 verrines

10 biscuits spéculos
3 kiwis
1 mangue
15 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
250 ml de lait de coco bien froid

Epluchez les fruits et les couper en petits dés.

Battre le lait de coco bien froid en chantilly.

Ajouter le sucre et le sucre vanillé.

Ecraser grossièrement les biscuits spéculos.

Monter la verrine en mettant une petite couche de fruits, 1 couche de crème et 1 couche de spéculos. Recommencer avec une petite couche de fruits, 1 couche de crème et quelques miettes de spéculos pour terminer.

Laisser les verrines au frais pendant au moins 1 heure.