



Desserts

Fouetté d'ananas frais

Pour 6 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de jus de citron
250 millilitres de lait d'amande
1 cuillère à soupe de miel
6 feuilles de menthe
1 ananas
poudre de coco (om af te werken)

Méthode de préparation

Enlevez l'épluchure de l'ananas et coupez la chair en dés. Mettez-les dans une boîte à congélation et au moins 4 h dans le congélateur.

Mettez les dés d'ananas congelés dans un mixeur avec le lait d'amande, le miel et le jus de citron vert. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Versez le mélange dans des petits verres ou des ravers à glace. Décorez avec la poudre de coco et une feuille de menthe.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

