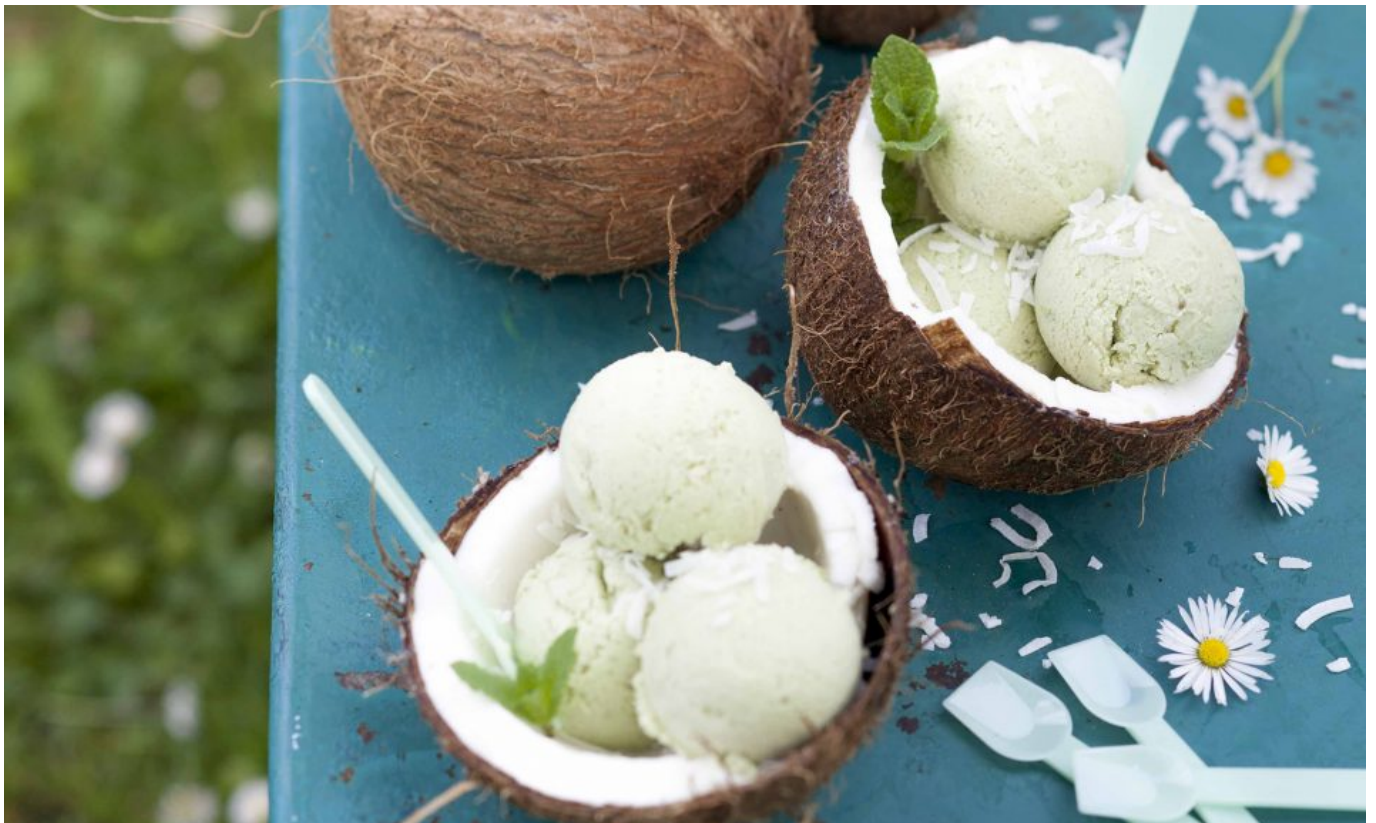



GLACE AU LAIT DE COCO, AVOCAT, MIEL




INGRÉDIENTS :

- 550 g de lait de coco
- 4 petits avocats bien mûrs
- 320 g de miel
- menthe pour la décoration

PRÉPARATION :

 20 minutes

 4 personnes

RECETTE :

1. Dans un blender, mélangez tous les ingrédients pour obtenir une préparation lisse et homogène. Réfrigérez 1 h puis versez dans la turbine à glace. Turbinez la glace pendant 20 min environ.
2. Versez dans une boîte hermétique et placez au congélateur pendant une nuit. (Si vous n'avez pas de turbine à glace, laissez prendre 3 heures au congélateur, mixez et replacez au congélateur pendant 1 nuit.)
3. Servez en boules dans des demi-noix de coco avec un brin de menthe.

Photo : Julie Charles - Stylisme : Sarah Vasseghi