

LES SMOOTHIES




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

LES SMOOTHIES

MARA'COCO

100 g **IVOIRE 35%**
150 g fraises Mara des bois
500 g lait de coco
1 gousse de vanille
1/2 jus de citron vert

Fondre le chocolat blanc IVOIRE. Dans un blender mixer les fraises, le lait de coco et la gousse de vanille grattée. Ajouter le chocolat blanc fondu puis le jus de citron vert. Mixer à nouveau. Réserver au frais. Mixer juste avant la dégustation pour obtenir une mousse onctueuse en surface.
À consommer très frais.

VEGGIE CHOC

500 g lait d'amande intense
100 g **CARAÏBE 66%**
25 g **PRALINÉ**
AMANDE NOISETTE
FRUITÉ 50%

Faire fondre le chocolat CARAÏBE. Chauffer le lait d'amande. Puis mettre dans un blender tous les ingrédients et mixer jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse. Servir chaud et déguster immédiatement.

Idée gourmande : vous pouvez le déguster version « frappée » avec des glaçons.