

Glace au fruit du dragon et lait de coco

Une glace légère
et naturellement sucrée !

Préparation :

- 1 Coupez les fruits du dragon en deux et évidez-les délicatement à la cuillère. Gardez les coques si vous souhaitez une présentation originale.
- 2 Mixez la chair avec le lait de coco, le sirop de sucre de canne et le jus de citron vert jusqu'à obtenir une texture lisse.
- 3 Versez la préparation dans une sorbetière et laissez turbiner environ 30 minutes.
Sans sorbetière : versez dans un bac, placez au congélateur et remuez toutes les 30 minutes pendant 3 heures pour éviter la formation de cristaux.
- 4 Servez dans les coques de fruit du dragon ou dans des coupes, décoré de copeaux de coco ou de feuilles de menthe.

Ingrédients

Pour 4 personnes

2 fruits du dragon bien mûrs (chair blanche ou rouge)

20 cl de lait de coco

10 cl de sirop de sucre de canne (ou miel liquide)

1 cuillère à soupe de jus de citron vert

Facultatif :
copeaux de noix de coco grillés pour la déco