PUDDING AUX GRAINES DE CHIA ET MANGUE IG BAS





INFORMATIONS

- Temps de préparation : 5 min
- min
 Temps de repos : 1 nuit au
- Pour 1

INGRÉDIENTS

- > 2 càs rase de graines de chia
- > 150 ml de lait de coco
- 1/4 ou 1/2 mangue fraiche selon la taille (ou des cubes de mangue surgelée ou encore de la mangue séchée à réhydrater)
- > 1 feuille de menthe pour la déco
- > en option : 1/2 càc de sucre de coco

PRÉPARATION

A préparer la veille :

- 1/ Verser les graines de chia dans une verrine
- 2/ Ajouter le lait de coco et bien mélanger
- 3/ Placer au frais toute une nuit (pour permettre aux graines de chia de gonfler et au mélange d'épaissir)

Le lendemain:

- 4/ Détailler la mangue fraiche
- 5/ A l'aide d'un mixeur, la réduire en purée ou la laisser en morceaux selon vos préférences
- 6/ Sortir la préparation à base de graines de chia et bien mélanger (+ ajouter éventuellement 1/2 càc de sucre de coco)
- 7/ Déposer la purée ou les morceaux de mangue sur le dessus et décorer avec une feuille de menthe

IDEES & ASTUCES:

Vous pouvez ajouter n'importe quelle autre purée de fruits ou morceaux de fruits et même des copeaux de noix de coco.

Utiliser une verrine transparente pour un effet waou!

BONNE DÉGUSTATION!

RETROUVEZ TOUTES MES RECETTES SUR IKIGAI-NUTRITION.FR

Nutritionniste passionnée, j'allie la science de la nutrition au plaisir de cuisiner. Parce que bien manger ne devrait jamais rimer avec frustration, j'aime créer des recettes à la fois rapides, équilibrées et pleines de saveurs

