



INGRÉDIENTS pour 10 couverts

- 100 g de Mousse Blanche NESTLÉ Docello™
- 150 g d'eau froide
- 150 g de crème liquide
- 150 g de coulis de mangue
- 150 g de Mousse au Chocolat NESTLÉ Docello™
- 300 ml de lait demi-écrémé

Méthode :

1. Dans le mélange eau et crème, réaliser la Mousse Blanche NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi.
2. Ajouter le coulis de mangue puis mélanger de manière homogène.
3. Placer en poche sans douille.
4. Réaliser la Mousse au Chocolat NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi puis placer dans une poche sans douille.
5. Disposer les deux poches sans douille dans une troisième équipée d'une douille cannulée.
6. Dresser dans les récipients puis placer en enceinte réfrigérée pendant 1h30 minimum.

