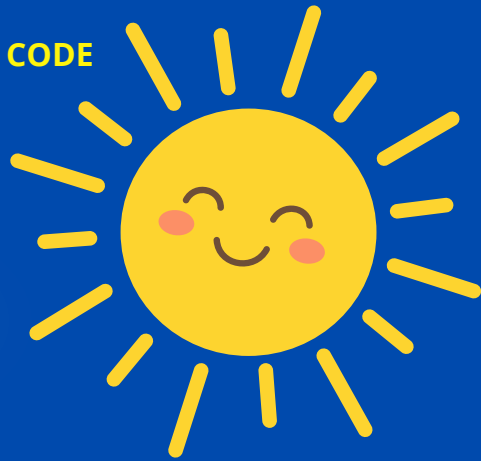


Retrouvez-nous sur mikoollemanicou.com ou flashez le QR CODE





Recette

Les esquimaux mangue-coco de Mikoo



Un dessert glacé, simple et délicieux !

Les bons goûts de la Martinique !



À FAIRE AVEC UN ADULTE

Une recette fraîche et tropicale pour se régaler !

LES INGRÉDIENTS

(pour environ 6 esquimaux)



2 mangues bien mûres



20 cl de lait de coco



1 cuillère à café de miel (facultatif)

LE MATÉRIEL



Un mixeur



Un saladier



Une cuillère



6 moules à esquimaux avec bâtonnets

LES ÉTAPES

1 PRÉPARE LA MANGUE

Demande à un adulte de couper les mangues. Récupère la chair.



2 MIXE

Mixe la mangue avec le lait de coco et le miel (si tu en mets) jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.



3 REMPLIS LES MOULES

Verse la préparation dans les moules à esquimaux et place les bâtonnets.



4 AU CONGÉLATEUR !

Laisse les esquimaux au congélateur pendant au moins 5 heures. Démoule et régale-toi !





LE CONSEIL DE MIKOO

Pour faire de jolies couleurs, garde un peu de mangue mixée et alterne une couche mangue et une couche mangue-coco !



LE SAIS-TU ?

La mangue pousse sur le manguier. Il en existe de nombreuses variétés aux couleurs, formes et saveurs différentes. C'est un fruit tropical très apprécié en Martinique !





Ensemble pour une Martinique plus belle !

COMMERÇANTS,
PUBLIEZ VOS COUPONS
DANS LE MAGAZINE MIKOO !

OFFREZ DES RÉDUCTIONS AUX FAMILLES
et attirez encore plus de clients !

Mikoo
le manicou

**DES OFFRES
UNIQUEMENT POUR
LES ENFANTS !**

**-10%
-20% -30%...
À VOUS DE JOUER !**

★ PLUS DE VISIBILITÉ

👥 PLUS DE CLIENTS

❤️ DES ENFANTS HEUREUX,
DES PARENTS RAVIS !

📞 CONTACTEZ-NOUS ! 0696 77 45 02