



LA RECETTE *du* LUNDI

frappé mangue, coco & rooibos pistache



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir

- 8 g de rooibos Mangue, Macaron, Pistache
- 1 petite poignée de pistaches concassées

Ingrédients frais

- 250 ml d'eau
- 150 g de mangue bien mûre, fraîche ou surgelée
- 120 ml de lait de coco bien frais
- Le jus d'un demi-citron vert
- 6 à 8 glaçons

L'astuce du Comptoir

Pour une boisson encore plus fraîche et onctueuse, utilisez de la mangue surgelée à la place de la mangue fraîche. Elle remplacera une partie des glaçons sans diluer les saveurs.

PRÉPARATION

1. Faites chauffer l'eau à environ 90 °C, puis laissez infuser le rooibos Mangue, Macaron, Pistache pendant 6 à 7 minutes.
2. Filtrez et laissez complètement refroidir. Placez ensuite l'infusion au réfrigérateur afin qu'elle soit bien fraîche.
3. Dans un blender, versez 200 ml de rooibos froid, la mangue, le lait de coco, le jus de citron vert et les glaçons.
4. Mixez jusqu'à obtenir une boisson lisse, fraîche et légèrement mousseuse.
5. Versez dans deux grands verres, puis ajoutez quelques pistaches concassées sur le dessus.



Pour 2 verres