

COUPE DE LITCHIES A LA CREME COCO-GINGEMBRE

Ingrédients : (pour 6 pers.)

1 boîte de litchies au sirop
25cl de lait de coco
2 cs de gingembre confit



PREPARATION

Couper les litchies en 4 et les égoutter.

Hacher le gingembre et le mélanger au lait de coco avec un bamix. Réserver au frais.
(Possibilité de le mettre au Kisag, dans ce cas il faut bien passer la crème au chinois)

Avant de servir, émulsionner une nouvelle fois la crème.

Déposer les fruits au fond des verres et recouvrir de crème.