

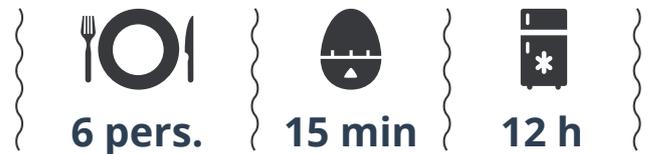
# L'étonnante newsletter culinaire de la conserve

numéro **11**  
JUILLET 2017



## Dessert

### ESQUIMAUX MANGUE / FRAMBOISE



#### Côté conserves

- 1 boîte de mangues au sirop  
(environ 230 g égouttées)
- 1 boîte de framboises au sirop  
(environ 145 g égouttées)

#### Chez l'épicier

- 30 g de sucre
- 1 yaourt de brebis (125g) ou autre yaourt

#### Préparation

- Égouttez et mixez les framboises avec 60 g de yaourt et 10 g de sucre. Versez dans le fond de 6 moules à esquimaux.
- Égouttez et mixez les mangues avec le sucre et le yaourt restants. Versez délicatement dans les moules à esquimaux.
- Plantez les bâtonnets et mettez au congélateur pendant une nuit.
- Démoulez et dégustez.

PDF

Recette HD  
disponible sur demande

Disponible sur  
App Store

ANDROID APP SUR  
Google play

Pour plus de recettes,  
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous  
sur Facebook