**Lait de mangue à l'indienne**



* Type de plat : **Boisson**
* Nb de personnes : **3**
* Difficulté : **Facile**
* Coût : **Bon marché**
* Préparation : **5mn**
* Cuisson : **0mn**
* Temps total : **5mn**

**INGRÉDIENTS**

1 [mangue](http://cuisine.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/mangue) bien [mûre](http://cuisine.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/mure)
25 cl de [lait](http://cuisine.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/lait)
1 [yaourt](http://cuisine.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/yaourt) nature
2 c. à [café](http://cuisine.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/cafe) de [sucre](http://cuisine.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/sucre) (facultatif)

**RECETTE**

Pelez la mangue et coupez sa chair en petits dés.
Mettez-les dans le blender. Ajoutez le yaourt, le lait et le sucre (facultatif).
Mixez 3 mn pour que le mélange soit mousseux et dégustez.

**LES ASTUCES**

*Ce lait peut se conserver 24 h au réfrigérateur.
Evitez de trop sucrer votre lait de mangue.
Un délice au petit déjeuner.*