

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# LASSI À LA MANGUE

ACCOMPAGNÉ DE SON CHAMPAGNE  
POMMERY ROSÉ

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



**NICOLAS**



Les pépites  
de Noisette  
[www.lespepitesdenoisette.fr](http://www.lespepitesdenoisette.fr)

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation : 5 min**

**Cuisson : 0 min**

**Niveau : Facile**

**Budget : Pas cher**

## POUR 6 PERSONNES

- 4 yaourts crémeux
- 1 mangue
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 4 gousses de cardamome de l'Étal des Épices
- 1 pincée de pistils de safran
- 2 cuillères à soupe de miel (ou de sucre selon votre goût)

*Pour une fois, je vous propose une recette de boisson! Une boisson onctueuse mais très fraîche et agréable, à déguster au soleil sur un transat... ou les pieds dans l'eau.*

*Généralement dans les recettes de Lassi classiques, vous ne trouverez que de la cardamome comme épice. Pourtant, lors d'un séjour en Inde, j'ai dégusté le plus savoureux des Lassi, exceptionnellement crémeux (je vous conseille d'utiliser du yaourt à la grecque) et épicé juste comme il le faut: ils avaient rajouté une touche de cannelle et de safran. En réalité, chaque famille en Inde a sa propre recette, son petit secret: testez, dégustez et inventez le vôtre... voici mon secret à moi! A déguster comme boisson au goûter ou en dessert.*

- Peler et couper la mangue en dés.
- Dans un blender, mixer tous les ingrédients ensemble, en rajoutant des glaçons si souhaité (mais le mélange sera moins crémeux). Verser dans des verres et déguster de suite!

### A SAVOIR

*En fonction de votre affinité avec les épices, il vous faudra ajuster les quantités de cannelle, de cardamome et de safran. Allez-y la main légère pour commencer, quitte à en rajouter par la suite.*

### Pourquoi cette alliance ?

Ce champagne à la bouche gourmande et généreuse convient à merveille à ce dessert à la mangue, qui laisse transparaître toute l'intensité gustative de ce fruit.



Imprimé sur papier FSC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## POMMERY BRUT ROSÉ SILVER

### Champagne

Nez d'abricot, de groseille, de poivre. Gourmand, typé cerise. Finale croquante et minérale.

### Et aussi :

**Prosecco la Delizia  
Extra Dry Vino  
Spumante DOC Italie  
blanc**

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.