 **Délice mangue-framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/04/D%C3%A9lice-mangue-framboise-P1020393.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 650 g de chair de** [**mangue**](https://recettes.de/mangue)  
**- 100 g de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**- 1 càs de sucre vanillé**  
**- 100 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises)  
**- Feuilles de menthe pour la déco**

**4 Verrines**

Laver et peler les mangues.  
Récupérer 650 g de chair.  
Couper 500 g de chair en gros morceaux et les mettre dans le blender avec le lait de coco et le sucre vanillé.  
Mixer en crème fine et onctueuse.  
Répartir la préparation dans les verrines.  
Couper le reste de la chair de mangue en petits dés.  
Distribuer ces cubes sur la crème de mangue.  
Répartir les framboises et décorer de quelques feuilles de menthe fraîche.  
Réserver au réfrigérateur.  
Servir très frais.