

BURGER



# Brioche du petit déjeuner

## Burger brioché à la mangue et lait de coco

Pour 10 sandwiches :

.....

**10 minis burgers briochés,**  
**Art. n° 2390**

**5 mangues en dés (peuvent  
aussi être surgelées)**

**400 ml lait de coco (bien frais)**  
**400 g fromage frais double  
crème**

**200 g sucre glace**  
.....

- 1 Battre la crème de coco avec le fromage frais et le sucre glace pendant 2 min jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Le lait de coco peut être utilisé à d'autres fins.
- 2 Trancher les burgers briochés, griller légèrement les parties tranchées et tartiner de crème de fromage-coco.
- 3 Garnir de dés de mangue fraîche et servir.