

**CARTE
NOIRE**

**OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ
D'UNE VERRINE LITCHI, MANGUE ET PETIT BEURRE !**



LE SAVIEZ-VOUS ?

Ce gâteau sec a été inventé en 1886
PAR LOUIS LEFÈVRE-UTILE À NANTES
en s'inspirant des productions anglaises
de l'époque.

**POUR RÉALISER CETTE RECETTE,
SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :**



INGRÉDIENTS

(Pour 6 personnes)

- 1 boîte de litchis au sirop
- 2 mangues
- 12 biscuits Petit Beurre
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame



PRÉPARATION

1. Ouvrez les mangues en deux. Incisez la chair et coupez en petits cubes. Conservez-les dans un saladier.
2. Égouttez les litchis et conservez la moitié du sirop. Coupez les litchis en morceaux et ajoutez-les à la mangue.
3. Ajoutez le sirop, mélangez et répartissez dans des verrines. Parsemez de graines de sésame. Concassez grossièrement les biscuits et garnissez les verrines de Petit Beurre.



À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !