

Tartelette au citron, lait de coco & banane

Ingrédients pour 6/7 tartelettes (10 cm de diamètre) :

- 6/7 fonds de tartelettes
- 2 bananes mûres
- 2 citrons jaune
- 3 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 100 ml de lait de coco allégé
- 1/2 cuillère à café d'agar-agar

Préparation :

Mixez les bananes avec le jus des citrons et le sirop d'agave.

Mélangez le lait de coco allégé avec l'agar-agar dans une petite casserole.

Tout en remuant, portez le mélange à ébullition et laissez frémir pendant quelques instants.

Versez dans le bol contenant le mélange aux bananes et mixez.

Versez rapidement ce mélange sur les fonds de tartelette et laissez refroidir à température ambiante.

Placez au réfrigérateur et consommez dans les 24 heures.