



## **SMOOTHIE AU CHOCOLAT BLANC, LAIT DE NOISETTE ET CITRON**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 5mn**

**Repos: 1 h**

**Pour 4 verres:**

35 cl de lait de noisette (Bjorg)

120 g de chocolat blanc de couverture (râpé ou en pistoles)

4 belle c. à soupe de sorbet au citron

le jus d'1/2 citron

Porter le lait à ébullition et couper le feu. Verser les pistoles de chocolat blanc, laisser "infuser" 2 minutes, remuer jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

Laisser refroidir avant de mettre dans le blender avec le sorbet et le jus de citron, mixer à grande vitesse pour obtenir un mélange bien mousseux.