

Sorbet mangue

La Fournaise aux fourneaux
fournaisesufour.canalblog.com

Vous voulez finir sur un sorbet avec un goût exotique ? Optez pour ce sorbet !

Ingrédients (pour 50cl) :

- * 1 mangue mûre
- * 100g de sucre en poudre
- * 25cl d'eau

Préparation :

Peler la mangue.

Attention au gros noyau au milieu.

La couper en morceaux.

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Quand cela bout, verser dedans les morceaux de mangue.

Laisser compoter 10 minutes à feu moyen avec le couvercle.

Quand c'est bien compoté, laisser refroidir un peu.

Puis tout verser dans un blender et bien mixer.

Laisser ensuite dans le frigo toute une nuit.

Le lendemain, verser tel que dans la sorbetière et laisser turbiner un cycle de 20 à 30 minutes.

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir le sorbet.

Sortir quelques minutes avant la dégustation pour obtenir un sorbet savoureux.

Astuces :

Ce sorbet accompagne bien aussi un petit gâteau ou des moelleux sucrés.

