

Sorbet à la mangue



Pour 6 personnes

 60 minutes

 10 minutes

Moyen

INGRÉDIENTS POUR 5 LITRES

1 kg de mangue (après épluchage et dénoyautage)

Le jus d'1 citron

250 g de sucre

25 cl d'eau

1 - Faire chauffer l'eau et le sucre. Éteindre le feu dès l'ébullition et laisser refroidir.

2 - Mixer les mangues et y ajouter le jus de citron et le sirop refroidi.

3 - Faire ensuite prendre la préparation environ 45 minutes en sorbetière.

4 - Transvaser dans une boîte et placer quelques heures au congélateur.

Remarques :

Le principe de cette préparation peut être utilisé pour faire des sorbets avec la plupart

des autres fruits. Avec des framboises, ne pas mixer les fruits, mais plutôt les presser afin d'en extraire le jus et écarter les pépins.

