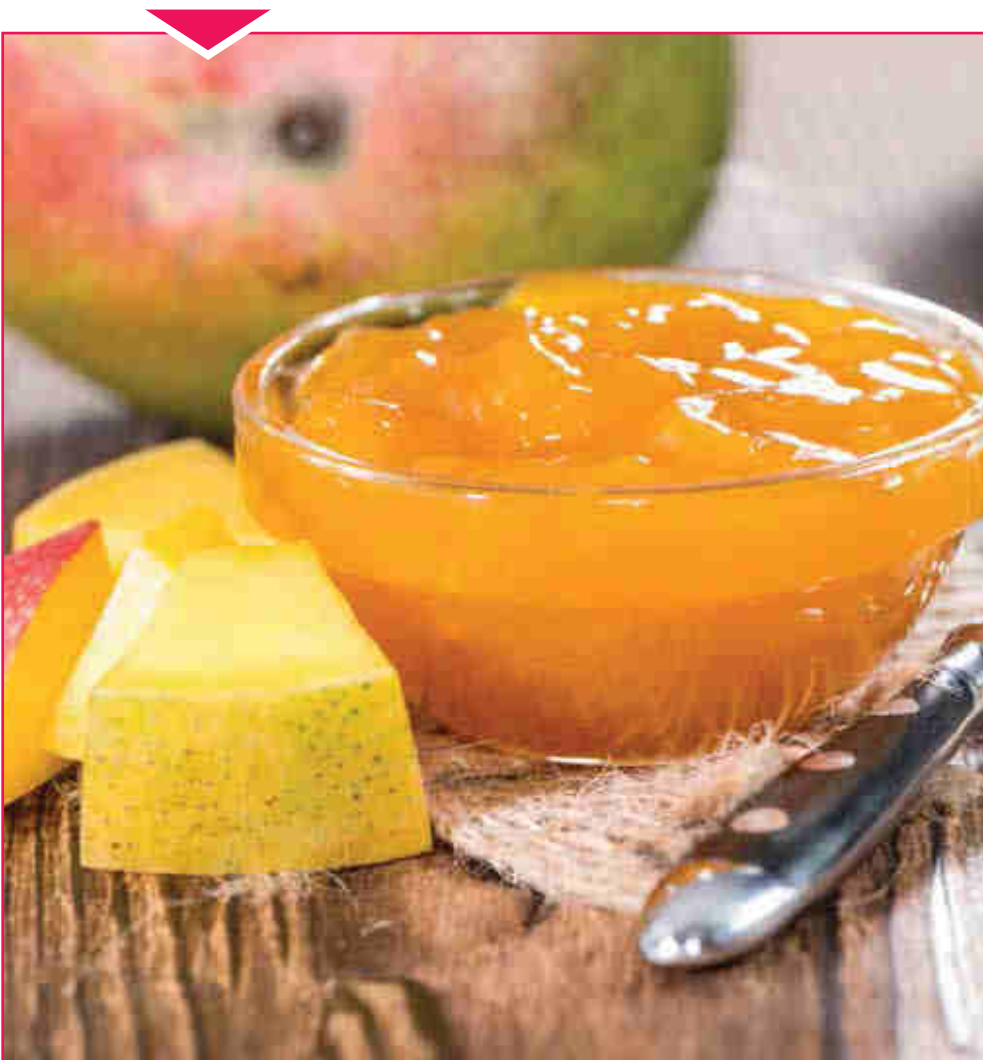


Compote de mangues



4 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 1,5 kg de mangues
- zeste de citron
- cannelle
- 150 g de sucre

Préparation

Epluchez les mangues. Extraire le noyau. Coupez la chair en morceaux.

Détachez le zeste du citron en lamelles. Faites le cuire avec les mangues (l'eau doit recouvrir les fruits). Parfumez à la cannelle.

Faites cuire durant 30 min. Ajoutez le sucre hors du feu.

Laissez reposer 2 heures. Réduisez la compote à feu moyen en la tournant durant 10 min avec une cuillère en bois.