

SORBET MANGUE



Préparation : 10 min - **Repos :** 3 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** Extra press et Filtre jus

Ingrédients : 6 personnes

- 200 ml de sirop de sucre de canne - ½ citron jaune - 500 g de mangue

1. Epluchez, dénoyotez et coupez la mangue en morceaux. Passez-les à l'Extra Press avec le demi citron pelé pour obtenir un coulis.
2. Mélangez le coulis au sirop de sucre de canne et versez le mélange dans des bacs à glaçons. Placez-les au congélateur pendant 3 à 6 heures.
3. Lorsque les glaçons sont prêts, passez-les au filtre jus et récupérez votre sorbet dans le panier. Servez immédiatement dans des ramequins et dégustez !

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■