

SORBET A LA MANGUE



Préparation : 15 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 10-15 boules

- 300 ml d'eau - 100 g de sucre en poudre - 500 g de mangues - le jus d'½ citron jaune

1. Dans une casserole, versez le sucre et l'eau. Faites bouillir pendant 2 minutes afin d'obtenir un sirop. Laissez refroidir totalement. Si vous êtes pressé, vous pouvez remplacer ce sirop par 200 ml de sirop de sucre de canne.

2. Mixez finement la chair de mangue avec le jus de citron.

3. Mélangez la purée de mangue au sirop à l'aide d'un fouet.

4. Laissez refroidir entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.

5. Lorsque la préparation est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.

6. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur

Glacier ■

Gelato Expert ■