



Sorbet à la mangue

11/03/2020 à 15h46

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 4 grosses mangues José bien mûres
- 200 g de sucre de canne en poudre
- 25 cl d'eau minérale
- 1 jus de citron vert
- des feuilles de menthe

Préparation :

- Dans une casserole, préparez le sirop en mélangeant le sucre en poudre et l'eau. Portez à ébullition et mélangez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous;
- Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes, puis laissez refroidir. Réservez;
- Pelez les mangues, prélevez la chair au couteau en la découpant jusqu'au noyau central. Dans un blender, réduisez les mangues en une purée onctueuse. Ajoutez le sirop de sucre et le jus de citron. Mélangez jusqu'à ce que la mixture soit bien lisse. Versez le tout dans une sorbetière et faites tourner pendant environ 40 minutes;
- Lorsque le sorbet est ferme, transvasez-le dans un récipient avec couvercle et conservez-le au congélateur au moins 3 heures avant de le déguster;
- À servir dans une jolie coupelle avec une feuille de menthe.