

# SORBET À LA MANGUE ?

NIVEAU  
**Très Difficile**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**25 Minutes**

POUR  
**4 Personnes**

## Ingrédients

- 4 grosses mangues ?
- 65 g de sucre de canne
- 100 g de crème fraîche
- 30 ml de lait demi-écrémé ?
- 1 pointe de couteau de poudre de vanille de Lifou

## En partenariat avec :

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Canva



## LES ÉTAPES

- 1.** Laver les mangues. Eplucher-les et prélever la chair en gros quartiers. Placer les morceaux de mangue dans un mixeur. Ajouter le sucre de canne. Mixer le tout. Egoutter la pureté de mangue dans une passoire. Réserver votre préparation.
- 2.** Dans un saladier, mélanger la crème épaisse et le lait. Fouetter ce mélange jusqu'à obtenir la texture d'une crème fouettée. Ajouter la poudre de vanille de Lifou. Mélanger votre crème fouettée avec la pureté de mangue.
- 3.** Placer votre préparation dans un contenant pouvant aller dans un bac de congélation. Laissez-le 3 heures au minimum dans le congélateur. Au bout de ces 3 heures, sortir votre bac et mélanger votre préparation à l'aide d'une fourchette. Placer la glace dans le congélateur.
- 4.** Au moment de servir, sortir le bac 10 minutes avant, pour réaliser des boules de glaces plus facilement. Bonne dégustation ! ?