

■ LA CRÈME DE MANGUE
AU COULIS
DE FRAMBOISES
pour 4 à 6 personnes

*2 grosses mangues très mûres;
225 g de sucre glace; 250 g de
crème fraîche; 500 g de fram-
boises surgelées.*

1. Eplucher les mangues. Les passer au mixer durant 15 secondes environ. Fouetter la crème en chantilly. Ajouter cette dernière à la purée de mangues. Mélanger au tout 100 g de sucre glace. Verser la masse dans un compotier et laisser au frigo toute la nuit.

2. Le lendemain, préparer un coulis avec les framboises dégelées en mixant durant 2 minutes les baies, auxquelles on aura ajouté le reste du sucre glace. Présenter le coulis à part en saucière.