

■ LE DÉLICE
À LA MANGUE
pour 4 personnes

1 grosse mangue bien mûre; 2
cuillerées à soupe de sucre fin
cristallisé; 1 dl d'eau; 1 cuille-
~~rée à soupe de bon miel~~; 1 bloc
de glace à la vanille. *Rhum*

1. Laver la mangue, la couper par la moitié et la dénoyauter. Détacher la pulpe et la couper en dés de 1 cm. *préparer en purée*
2. Dans une petite casserole, porter le sucre, l'eau et le miel à ébullition. Ajouter la mangue et cuire très doucement durant 8 minutes. Laisser refroidir quelques heures.
3. Servir la glace vanille arrosée de la sauce à la mangue.