



5 MIN



10 MIN



1 POT DE 450G

Le coulis de mangue

Ingrédients :

- 100 g de sucre en poudre
- 300 g de mangue bien mûre

Instructions

- Dans une casserole, verse la mangue coupée en morceaux, le sucre et laisse cuire le tout sur feu moyen pendant 5 à 8 minutes : mélange régulièrement pour obtenir une texture bien lisse.
- Retire la casserole du feu et verse le mélange dans un bol ou dans un pot de confiture préalablement lavé.
- Tu peux mixer le coulis pour une texture encore plus lisse.
- Il ne te reste plus qu'à napper tes desserts ou à apporter une touche exotique à tes pâtisseries !



Conservation :

Le coulis de mangue se conserve jusqu'à 7 jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.