

# Sorbet à la mangue, coco grillée



➔ 10 minutes de préparation +  
congélation

Par  
personne ➔ Pour 4 personnes

2 mangues bien mûres 

20 g de gingembre frais pelé et râpé 

40 g de sucre en poudre blond

Le zeste finement râpé et le jus d'un citron  
vert non traité

2 CS de noix de coco râpée

1 citron vert en quartiers

1 Épluchez les mangues, puis découpez-les en cubes et récupérez la chair restant sur chaque noyau. Déposez le tout dans le bol du mixeur. Incorporez le gingembre, puis mixez pour obtenir une purée homogène.

2 Versez le sucre et le jus de citron vert dans une petite casserole avec 2 cuillerées à soupe d'eau et faites frémir pour dissoudre le sucre. Faites refroidir, puis ajoutez le zeste.

3 Ajoutez le sirop de citron vert à la purée. Versez dans une sorbetière ou déposez dans un conteneur plat et congelez 3 heures en

brisant les cristaux 1 fois par heure, puis remettez au congélateur 2 heures de plus avant de servir.

4 Sortez le sorbet 5 minutes avant de servir. Faites dorer la noix de coco à sec dans une poêle antiadhésive. Servez les boules de sorbet avec la noix de coco. Ajoutez des quartiers de citron vert, ainsi qu'un peu de zeste.

## Astuce:

Choisissez des fruits bien mûrs pour obtenir un sorbet goûteux, sucré et homogène