

Dessert à la mangue et au pomelo

4 personnes

18 minutes

moins d'un euro par personne

Ingrédients :

- 250g de mangue bien mûre
- 15cl de lait de coco
- 15g de sucre de candi blanc
- 80g de pomelo
- 15cl de lait concentré

Coupez la mangue en deux, épluchez-la et coupez-la en petits cubes. Dans une casserole, faites chauffer 30 cl d'eau et diluez le sucre. Portez à ébullition jusqu'à obtenir un sirop. Épluchez le pomelo à vif, détachez les quartiers sans aucune peau. Mixez la mangue et 2/3 du sirop. Ajoutez le lait de coco, le lait concentré, la pulpe du pomelo et le sirop qu'il vous reste. Versez dans des verrines, placez au réfrigérateur pendant une heure et servez.