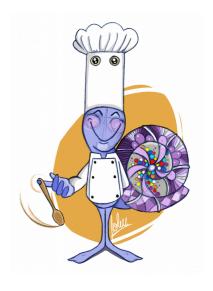


RECETTE DU KENYA



MANGUE GLACÉE

Ingrédients:

- 2 tasses de mangues
- 1 brique moyenne de crème fraîche
- Sucre
- Citron
- Lait condensé
- Sel



Préparation

- 1. Écraser les mangues en purée.
- 2. Mélanger au batteur la crème fraîche et une demi tasse de sucre, jusqu'à ce que le mélange soit bien épais.
- 3. Ajouter à la purée de mangue 2 cuillerées fine de jus de citron, ½ tasse de lait condensée et une demie-cuillérée de sel.
- 4. Mélanger la crème et la purée de mangue, et mettre au congélateur.

Conseil:

Au moment de la servir, on peut la décorer avec des fruits.

