

## RECETTES DE LA GUYANE FRANÇAISE



## **MANGO FOOL**

## **Ingrédients**

- \* 3-4 mangues bien mûres, pelées et coupées en petits cubes
- \* 5 cuillères à soupe de sucre
- \* Le jus d'un citron et sa peau
- \* 1 tasse de crème
- \* 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- \* ¼ cuillère à café de noix de muscade



## **Preparation**

- 1. Passer au blender les mangues avec le jus du citron et 2 ou 3 cuillères de sucre.
- 2. Laisser reposer.
- 3. Avec le batteur monter la crème en y incorporant une cuillère de sucre, du zeste de citron et la vanille.
- 4. Une fois la crème montée, verser dans des verres en alternant les couches de purée de mangue et de crème montée. Servir très frais.
- 5. Déguster!

