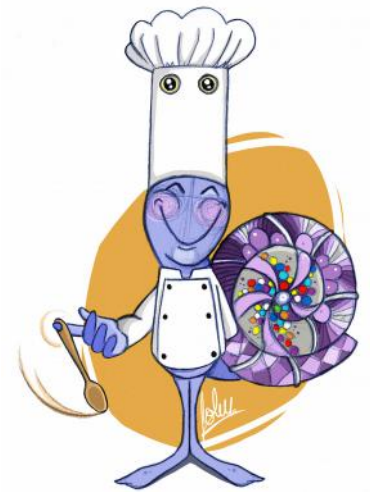




## RECETTE DE VANUATU



### GLACE A LA MANGUE

#### Ingrédients

- 1 tasse de pulpe de mangue
- 1 tasse de sucre.
- 1 tasse de lait
- 1 capsule de lait condensé
- 4 oeufs
- 1 cuillère de jus de citron
- Une pincée de sel



#### Préparation

1. Chauffer le lait et éteindre à ébullition.
2. Battre les œufs avec le sucre, ajouter le lait chaud peu à peu sans arrêter de battre. Ensuite, ajouter le lait condensé et la pulpe de mangue, le jus de citron et une pincée de sel. Bien mélanger.
3. Laisser refroidir, et mettre au congélateur pendant 12 heures.
4. Le lendemain, retirer du congélateur et mettre le contenu 30 minutes dans la machine à glace.
5. Pour obtenir une texture pour dense de la glace, la laisser ensuite reposer 30 minutes de nouveau au congélateur ;

Et la voilà prête à être manger, BONNE DEGUSTATION!!!