



Glace au CurSun+

Ingrédients

1 mangue mûre
2 cs CurSun+
100 ml eau

1. Pelez la mangue, détachez la chair du noyau à l'aide d'un couteau tranchant et coupez grossièrement en dés.
2. Mettez la mangue, le CurSun+ et l'eau dans le mixer et réduisez en purée jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
3. Mettez la texture mixée dans un moule approprié pour une glace à l'eau, enfoncez-y un bâtonnet et placez-le au congélateur pendant au moins six heures.
4. Pour un démoulage plus facile, laissez couler brièvement de l'eau chaude sur la surface extérieure du moule. Retirez la glace à l'eau et savourez.

Astuce : À la place de la mangue, vous pouvez aussi utiliser un ananas ou un autre fruit selon vos goûts.