[](http://storage.canalblog.com/38/58/343234/40076986.jpg)

INGREDIENTS POUR 1 LITRE:

\*3 grosses mangues bien mûres

\*250g de sucre roux

\*30 cl d'eau

\*10 cl de 100% pur jus d'orange

\*50g de noix de coco en poudre (facultatif)

\*1 citron vert

PREPARATION:

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition.Pendant ce temps, presser le citron à l'aide d'une [bistouquette](http://www.magicdem.eu/epages/61939755.sf/fr_FR/?ObjectPath=/Shops/61939755/Products/015)(très pratique) puis éplucher les mangues et coupez-les en morceaux.Mixer le citron,la mangue et le jus d'orange au blender.

[](http://storage.canalblog.com/36/85/343234/40077180.jpg)

Ajouter ensuite le sirop.

[](http://storage.canalblog.com/25/04/343234/40077261.jpg)

Laisser refroidir et mettre en sorbetière pendant 30 à 40 minutes.

[](http://storage.canalblog.com/50/87/343234/40077313.jpg)

Placez dans un bac à glace ou comme moi mettez-en un peu dans [un moule en silicone demi-sphère](http://www.natarianni.fr/moules-silicone-bake-flex/194-demi-sphere-moule-silicone-bakeflex.html) reçu du site [Natarianni](http://www.natarianni.fr/?home=1) pour que cela fasse plus joli en présentation devant vos convives.

[](http://storage.canalblog.com/13/24/343234/40077453.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/24/54/343234/40077482.jpg)

Un véritable délice!