

COUPES DE MANGUES



Pour 4 coupes

- 2 mangues bien mûres
- 1 boîte d'ananas
- 125 g de raisins blancs
- 125 g de raisins noirs
- 1 sachet de sucre vanillé

Épluchez la mangue et détaillez-la en morceau. J'ai découpé des lamelles tout autour du noyau mais vous pouvez aller voir la vidéo pour apprendre à bien découper une mangue, c'est [ici](#)...

Mixez la chair de mangue avec le jus d'ananas. Ne pas mettre tout le jus de la boîte d'un mais progressivement pour obtenir une consistance crémeuse. Si vous ajoutez du sucre vanillé, mettez-le à ce moment-là...

Versez la purée de mangue dans un saladier...

Coupez les tranches d'ananas en six et les grains en deux. Épépinez-les...

Ajoutez ces fruits dans le saladier et mélangez délicatement...

Couvrez le saladier et faites réfrigérer au minimum 1 heure...

Répartir dans des coupes. Pour moi c'était déjà fait, les coupes ont été directement au frigo...