

# **SOUPE FRAICHE DE MANGUES AU PARFUM DES ILES**



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**2 mangues mûres à point**

**25 cl de jus d'oranges pressées**

**15 cl de jus de citrons verts pressés**

**30 cl de lait de coco**

**100 g de sucre en poudre**

**1 c à s de vanille liquide ou les graines d'1/2 gousse**

**2 cm de racine de gingembre frais**

**Éplucher et détailler les mangues en dés de 2 cm de côté.**

**Préparer un sirop avec le jus des oranges, le jus des citrons verts, la vanille, le gingembre haché menu et le sucre. Porter le tout à ébullition dans une grande casserole, puis laisser frémir tout doucement pendant 25 à 30 minutes.**

**Ajouter le lait de coco au sirop, remettre sur le feu en amenant doucement à ébullition. Déposer les mangues dans le sirop et compter 3 minutes de cuisson.**

**Laisser tiédir et conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. (On peut aussi servir tiède).**