



Desserts

Crumble à la mangue et noix de coco

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de coco (râpé + extra pour décorer)
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
100 millilitres de crème de coco
125 grammes de beurre
100 grammes de sucre
200 grammes de farine
2 mangues (mûres)
1/2 orange

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Coupez la chair des mangues en petits cubes. Incorporez-y le jus d'orange puis versez le tout dans un plat à four graissé.

Mélangez le sucre avec le coco râpé et la farine. Ajoutez le beurre en dés et pétrissez pour obtenir une pâte friable. Répandez le crumble sur les fruits. Enfourez 30 minutes.

Battez la crème de coco avec le sucre en poudre. Avant de servir saupoudrez le crumble avec un peu de coco et versez dessus un peu de crème de coco.

Ustensiles de cuisine

Four

