



Desserts

Boule de glace frite dans un coulis de mangue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 boules de glace vanille (goût au choix)
1/2 cuillère à soupe coco (râpée)
4 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe mangue
150 grammes de sucre
150 millilitres d'eau
250 grammes de cake
1/2 citron (le jus)
1 œuf (battu)

Méthode de préparation

Portez l'eau à ébullition avec le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit dissous, laissez refroidir un peu puis mixez avec le jus de citron et la mangue dans un mixeur pour obtenir une sauce lisse.

Rôtissez le cake en tranches dans un four à 180 °C durant 20 minutes puis émiettez les tranches dans un plat.

Passez les boules de glace successivement dans la farine, l'œuf et les miettes de cake. Placez-les sur un plat dans le congélateur durant 1 heure puis répétez l'opération. Placez-les de nouveau 1 heure dans le congélateur.

Chauffez l'huile dans une casserole sur le feu et faites frire les boules de glace pendant 10 secondes.

Déposez la boule de glace sur une assiette, versez le coulis de mangue autour et décorez avec le coco et quelques quartiers de mangue.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

