

## Sorbet citronnelle et mangue

Mise en place et préparation: env. 20 min

Macération: env. 1 h ½

Prise au congélateur: env. 5 heures

Pour env. 6 dl

### Sorbet

**4 dl d'eau**

**120 g de sucre**

**5 tiges de citronnelle,**  
pulpe finement ciselée,  
soit env. 60 g

**1 limette,** jus, la moitié  
réservée

Porter l'eau à ébullition avec le sucre et la citronnelle, baisser la chaleur, laisser bouillonner doucement env. 10 minutes. Eloigner la casserole du feu, laisser infuser env. 1 heure à couvert. Filtrer dans un grand bol en inox, ajouter le jus de limette, laisser refroidir.

**Prise au congélateur:** mettre le sirop env. 1 heure au congélateur. Sortir le bol, brasser le sorbet énergiquement avec un fouet. Répéter l'opération 3 fois, toutes les heures, pour que la masse prise soit bien homogène. Sortir le sorbet et brasser avec les fouets du batteur électrique avant de remettre env. 1 heure au congélateur.

**1 mangue mûre**

**jus de limette réservé**

Couper la pulpe de la mangue de part et d'autre du noyau plat et l'épluche. Détailler en fins quartiers, mettre dans un bol, arroser avec le jus de limette, laisser macérer env. 30 min à couvert.

**Présentation:** façonner des boules de sorbet avec une cuillère à glace, dresser avec les quartiers de mangue dans des verres rafraîchis. Autre présentation originale, voir «Glace et son couvercle en chocolat».

► **Préparation à l'avance:** sorbet env. 1 mois avant, garder à couvert au congélateur. Mettre au réfrigérateur env. 15 min avant de servir.

**Par personne:** lipides 0 g, protéines 1 g, glucides 41 g, 721 kJ (172 kcal)



► Couleur discrète pour un bouquet de saveurs.

## Glace et son couvercle en chocolat

Une autre façon de servir les glaces! Remplissez presque à ras bord des coupes ou des verres, mettez 2 à 3 heures au congélateur. **Sortez les verres, arrosez de chocolat fondu ou de glaçage foncé,** jusqu'à ce que le chocolat déborde. Sur le verre très froid, il durcira instantanément.

