***Sorbet mangue passion***

***Pour 5 personnes***

1 mangue

2 fruits de la passion

(au total 375g de pulpe de fruit)

40g de sucre

2 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à café d'extrait de vanille liquide

Epluchez la mangue et récupérez sa chair. Récupérez la pulpe des fruits de la passion, (filtrez-la si vous voulez éliminer les graines).

Mettez tout les ingrédients dans une casserole et commencez la cuisson. Une fois que la mangue est cuite, mixez la préparation puis poursuivez la cuisson pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Laissez refroidir complètement avant de verser ce coulis dans les moules, disposez les bâtonnets et  placez au congélateur pendant au moins 1 nuit avant de démouler.