

## *Mangues Roties au Jus d'Ananas et sa Glace Vanille*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- |                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| - MANGUE(S)         | 1 belle                        |
| - JUS D'ANANAS      | 12 cl                          |
| - SUCRE DE CANNE    | 1.5 c à soupe                  |
| - BEURRE DE CUISSON |                                |
| - SAFRAN            | quelques filaments (en option) |
| - GLACE VANILLE     | 4 boules                       |
| - CRÈME CHANTILLY   | en option                      |

### Recette:

- Pelez et coupez la mangue en dés.
- Faites fondre un peu de beurre dans une poêle.
- Faites-y revenir les dés de mangue pendant 2 minutes puis ajoutez le sucre de canne et poursuivez la cuisson 5 bonnes minutes.
- Lorsque les mangues ont pris un peu couleur, ajoutez le safran (si vous le souhaitez) et arrosez avec le jus d'ananas.
- Laissez réduire au 2/3 afin d'obtenir un sirop. Retirez du feu et laissez tiédir 5 minutes.
- Formez les boules de glace dans des assiettes creuses et répartissez les des de mangue ainsi que le sirop.
- En option, décorez avec un peu de chantilly.

