

Glaces

Nage de mangue au thé jasmin et granité de pomme granny



1h40 **30 min** **10 min** **1h** **104**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la nage de mangue

2 **Mangue**
1 **Citron(s)**
30 cl **Jus de pomme**
50 cl **Eau**
4 g **Thé**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du granité et du thé

- 1 Verser le jus de pomme dans un plat allongé puis le mettre au congélateur pendant 1 heure.
- 2 Verser l'eau dans une petite casserole et faire chauffer.
- 3 Mettre le thé au jasmin dans un verre mesureur et verser l'eau dessus quand elle frémit.
- 4 Verser du sucre et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe puis laisser infuser pendant 12 min.
- 5 Éplucher les mangues à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Couper les mangues en deux à l'aide d'un couteau éminceur puis la tailler en quartiers en biseau et réserver sur une assiette.
- 7 Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérer les graines avec le dos de la lame puis les réserver avec les morceaux de mangue.
- 8 Une fois le thé infusé, le filtrer à travers un petit chinois placé sur un pichet. Réserver.

Étape 2

Préparation de la mangue

- 1 Faire chauffer une poêle avec un peu de sucre.
- 2 Ajouter les morceaux de mangue et la chair de la vanille.
- 3 Remuer à l'aide d'une spatule.
- 4 Verser le thé et laisser frémir.
- 5 Stopper le feu et verser dans un saladier pour faire refroidir la préparation.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le granité du congélateur et le racler à l'aide d'une fourchette.
- 2 Dresser les mangues sur une assiette creuse et napper avec leur jus.
- 3 Ajouter le granité sur le dessus des mangues à l'aide d'une cuillère.
- 4 Râper des zestes de citron à l'aide d'une râpe sur la nage de mangue et servir.