

*Salades et soupes de fruits*

# Soupe coco mangue passion



**37 min** **30 min** **7 min** **0** **405**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la soupe

- 1 Faire chauffer une casserole d'eau sur feu vif et porter à ébullition.
- 2 Mettre les perles du Japon dans un saladier et verser l'eau bouillante dessus. Réserver.
- 3 Couper le citron en deux avec un couteau d'office et extraire son jus à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver.
- 4 Égoutter les perles du Japon dans une passette et réserver.
- 5 Verser le lait de coco et le sucre dans une casserole puis porter à ébullition sur feu vif.
- 6 Ajouter le tapioca à ébullition et mélanger avec une cuillère à soupe. Laisser cuire pendant 5 minutes sur feu moyen.
- 7 Verser le jus de citron vert dans la casserole et mélanger.
- 8 Débarrasser la soupe dans un saladier. Réserver à température ambiante jusqu'à complet refroidissement, puis placer au réfrigérateur.

Ingrédients  
pour 6 personnes

#### Ingrédients pour la soupe coco

800 ml **Lait de coco**  
 30 g **Tapioca**  
 100 g **Sucre semoule**  
 1 **Citron(s) vert(s)**

#### Ingrédients pour le coulis mangue et fruit de la passion

1 **Mangue**  
 2 **Fruit de la passion**  
 50 g **Sucre semoule**  
 15 cl **Eau**

#### Ingrédients pour la décoration

4 feuille(s) **Menthe fraîche**

## Étape 2

## Préparation du coulis

- 1 Eplucher la mangue à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Couper une base dans la mangue pour la rendre, stable puis couper en contournant le noyau pour récupérer la chair.
- 3 Couper la chair de la mangue en morceaux grossiers et réserver dans un saladier.
- 4 Couper les fruits de la passion en deux avec un couteau éminceur.
- 5 Extraire la pulpe des fruits de la passion au dessus d'un saladier à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Verser la chair de la mangue et la pulpe des fruits de la passion dans le bol du blender. Mixer.
- 7 Accélérer la vitesse au fur et à mesure. Arrêter le mixeur et ajouter le sucre.
- 8 Mixer de nouveau et augmenter progressivement la vitesse.
- 9 Ajouter la moitié de l'eau selon la consistance du coulis. Mixer et ajouter de l'eau si besoin.
- 10 Débarrasser le coulis dans un saladier à l'aide d'une maryse. Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit frais.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir la soupe et le coulis du réfrigérateur.
- 2 Placer le coulis, la soupe et les bols de présentation au congélateur pendant 20 minutes pour que ce dessert soit bien frais.
- 3 Prendre les bols de présentation préalablement placés au congélateur.
- 4 Verser le coulis de mangue dans les bols, puis la soupe coco dessus à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 5 Déposer une touche de coulis de mangue et une pointe de menthe. Servir bien frais.