

COULIS MANGUE, CITRON VERT & SAFRAN

Pour 2 pots

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Temps d'infusion : 3-4 heures



600 g de mangue (quantité épluchée et/ou décongelée si vous utilisez des fruits surgelés)

1 jus et le zeste d'un citron vert

1 belle pincée de safran en filaments

100 à 120 g sucre blond de canne

Faire infuser les filaments de safran dans un peu d'eau chaude pendant 3 ou 4 heures.

Prélever le zeste du citron vert et presser le jus.

Peler les mangues et les couper en dés.

Faire fondre le sucre blond de canne avec le jus de citron et son zeste + un peu d'eau sur feu doux. A la première ébullition, ajouter les dés de mangues et le safran infusé, laisser l'ébullition reprendre puis éteindre le feu.

Mixer et mettre en pots ébouillantés et séchés à l'air libre.

Visser les couvercles et garder au frais.

A consommer rapidement.

Servir avec un gâteau au chocolat, une glace, une panna cotta ...