

# SORBET SOLEIL MANGUE-MENTHE-SIROP D'AGAVE

Pour 1 verre

Préparation : 5 min top chrono

Dégustation : 5 min top chrono



**3 demi-tranches de mangues obligatoirement surgelées**

**le jus d'un demi-citron vert ou jaune**

**100 ml d'eau fraîche**

**1 cuillère à soupe de sirop d'agave**

**4 feuilles de menthe**

- 1 Laver et sécher les feuilles de menthe, les ciseler.
- 2 Couper les tranches de mangues en petits dés.
- 3 Mixer dés de mangue + jus de citron + eau (en l'ajoutant progressivement en fonction de la texture voulue).
- 4 Quand le mélange est homogène, ajouter menthe et sirop d'agave, remixer pour bien mélanger.
- 5 Mettre en verrine, verre, gobelet. Décorer d'une feuille de menthe (pour faire joli).
- 6 Déguster sans tarder !