

SOUPE FRAICHE DE LAIT DE COCO-ORANGE-MANGUE

Pour 6 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 30 min



4 mangues mûres à point
25 cl de jus d'oranges pressées
1 citron vert : jus et zeste (au lieu de trois à l'origine et mon citron vert était gros)
150 g de sucre en poudre
les graines d'une gousse de vanille
1 cuillère à café de gingembre frais haché finement
40 cl de lait de coco
gingembre confit pour servir

- 1 Préparer un sirop avec le jus d'orange, le jus et le zeste de citron vert, le sucre, les graines de la gousse de vanille et le gingembre haché menu. Porter à ébullition dans une casserole puis faire frémir tout doucement pendant 25 à 30 min.
- 2 Pendant ce temps, éplucher et détailler les mangues en dés de 2 cm de côté.
- 3 Filtrer le sirop et garder les zestes confits de côté pour la déco.
- 4 Ajouter le lait de coco au sirop, remettre sur le feu en amenant doucement à ébullition. Y plonger les dés de mangues et compter 1 min à 1 min 30 de cuisson maximum : les fruits doivent juste être saisis.
- 5 Transvaser dans des petits bols.
- 6 Laisser tiédir puis mettre au frais pour 3-4 heures.
- 7 Avant de servir, décorer de lamelles de gingembre confit et des zestes de citron confit.