

Granita aux mangues 'Alphonso'

2 -4 personnes, 10 minutes temps actif, plus temps de congèle

La saison des mangues Alphonso est courte, d'avril au fin juin. Profitez! Vous pourriez, s'il faut, faire cette recette avec d'autres variétés de mangues également.

** Mangue Alphonso - 2 parfaitement mûrs*

** Citron vert - jus de 1*

** Menthe fraîche - deux feuilles finement tranchées, plus quelques unes pour servir*

Avec une cuillère, sortir le maximum de la chair des mangues et mettre dans un mixeur. Ajouter le jus de citron vert et réduire en purée lisse. Ajouter les feuilles tranchées de menthe et mixer encore quelques secondes.

Verser le liquide dans un bac en plastique et mettre dans le congélateur.

Une heure plus tard, bien fouetter avec une fourchette, en incorporant toutes les parties déjà congelées.

Après encore une heure, la granita sera plus ou moins congelée. Gratter la surface avec une fourchette pour avoir de cristaux de glace. Continuer à gratter jusqu'au fond. Servir tout de suite avec quelques feuilles de menthe, ou remettre dans le congélateur pour plus tard. Il faudra juste regratter un peu pour séparer les cristaux.