

Sundea mangue et caramel

Gourmandes et gourmands, vous allez beaucoup la suite de cet article car on ne vous propose pas la recette de n'importe quel dessert, mais celle du dessert phare des fast-foods... Le Sundae ! Mais pour nous ce sera une version plus exotique avec de la mangue et du caramel.

[Imprimer](#)

Sundea mangue et caramel

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 35 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- 450 g de [mangues en tranches](#)
- 6 boules de [glace vanille caramel pécan Petite folie n°16](#)
- 2 yaourts nature à la Grecque

- 50 g de cacahuètes non salées
- 150 g de sucre

Instructions

1. Mixer la moitié de la mangue au blender pour obtenir un coulis. Réserver au frais.
2. Mixer le restant de mangue congelée avec les yaourts à la grecque et réserver au congélateur cette fois.
3. Chauffer le coulis de mangue avec 100 g de sucre dans une casserole, puis laisser refroidir et mettre au frais 1h.
4. Concasser les cacahuètes puis dans une poêle anti adhérente, les enrober du sucre restant, à feu moyen. Une fois les cacahuètes caramélisées, réserver sur une du papier sulfurisé.
5. Dans une verrine haute, ajouter une boule de glace vanille caramel pécan, puis une couche de mousse de mangue. Verser un peu de coulis de mangue avant de verser à nouveau une couche de mousse de mangue. Terminer par des cacahuètes caramélisées.

Astuce : Faites prendre la mousse de mangue au siphon pendant 1 heure pour une mousse plus aérienne !
