

# Mangues à la citronnelle

4 personnes



- 2 mangues, voire 3
- 6 oranges (50 cL de jus)
- 80 g de sucre en poudre (canne)
- vanille

Éplucher les mangues, les couper en quartiers pas trop gros pour qu'on n'ait pas à les recouper pour les manger.

Presser les oranges.

Mettre le jus dans une sauteuse ou une poêle avec le sucre et de la vanille. Porter à ébullition quelques instants pour fondre le sucre. Inutile de laisser bouillir, le jus s'évaporerait inutilement.

Plonger les mangues. Certains morceaux, pas très épais vont cuire très vite. Tester leur cuisson en les piquant avec une pointe de couteau et retirer au fur et à mesure ceux qui sont devenus tendres. Les placer dans un saladier froid pour stopper leur cuisson.

Quand la plupart des morceaux sont cuits, les verser dans le saladier.

S'ils sont très fondants, laisser refroidir le jus avant de le verser sur les fruits, sinon ils vont se transformer en bouillie.

Si certains morceaux sont encore croquants, verser le jus chaud dessus, ils continueront de cuire un peu.

Servir très frais