

## MANGUES à la MENTHE

Pour 2 personnes :

- 3 mangues bien mûres
- les couper en petits dés (ouvrir la mangue par son centre en s'aidant d'une cuillère à soupe en longeant le noyau afin de ne pas perdre de chair.
- Tracer côté chair un quadrillage en faisant attention que la pointe du couteau ne vienne pas vous ouvrir la main !!! puis l'ouvrir de façon convexe les petits dés sont alors faciles à couper le long de la peau) réservez
- Faire un sirop, banalement sucre et eau (très peu), ou sirop d'agave ou miel dans lequel vous ajoutez une belle poignée de menthe fraîche si vous avez, sinon séchée. laissez infuser 5 à 8 minutes, goûtez et rectifiez si nécessaire – *attention la menthe – surtout séchée - trop concentrée peut donner un gout légèrement amer*
- Laissez refroidir (si vous mettez le sirop trop chaud les fruits risquent de cuire et deviennent alors un peu mous)
- Versez sur les mangues, ajoutez des petites feuilles de menthe en décors, mettre au frais en attendant de les déguster.

Accompagner de tuiles dentelles ou tuiles caramel