



THE J.M. SMUCKER Co

Pouding à la mangue

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 5 mins 4 N/A

Ingredients

- 2 mangues mûres (coupées en dés)
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation®

Lait évaporé

- 1/2 tasse (125 mL) de lait de noix de coco
- 1/4 tasse (50 g) de sucre
- 2 c. (6 g) à thé de gélatine ou d'agar-agar
- 1/4 tasse (40 g) de quartiers de pomélo (facultatif)
- 1/4 tasse (40 g) de perles de tapioca (sagou) cuites

Directions

Step 1:

Préparer la gélatine: Verser la gélatine dans un bol d'eau froide. Laisser reposer pendant 5 minutes pour donner au mélange le temps d'épaissir.

Step 2:

Réduire les mangues en purée: Réduire en purée une mangue et demie avec le lait évaporé, le lait de noix de coco et le sucre, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Step 3:

Combiner et laisser figer: Faire chauffer le mélange à feu doux en ajoutant la gélatine dissoute. Verser dans des moules, puis réfrigérer pendant au moins 4 heures.

Step 4:

Garnir: Recouvrir la préparation du reste de cubes de mangue, des quartiers de pomélo et des perles de tapioca avant de servir.

Images

