

Menu Crusine #1

Crufiture de mangue

Temps de trempage : 8 heures

Temps de réalisation : 10 minutes

80 g mangue séchée

230 g eau

Gingembre frais

Tremper les morceaux de mangues séchées dans les 230 g d'eau pendant 8 heures. Mixer l'ensemble avec le gingembre frais. Déguster en accompagnement avec le cheesecake. Conserver au frais pendant 3 jours.

Astuce :

- remplacer la mangue séchée par d'autres fruits séchés ou un mélange de fruits séchés
- ajouter d'autres épices selon vos envies

Dégustation : accompagner le cheesecake au citron, vous pouvez l'utiliser comme saucer à tremper des fruits, pour garnir en partie des verrines ...