

LES SUCETTES GLACÉES DE SALVADOR

Lorsque Salvador quitte sa famille, sa maman, Benedicta, lui confie la première mangue qui a poussé sur le petit manguier de leur jardin. C'est sa manière à elle de lui souhaiter bonne chance, et de l'accompagner sur la route pour traverser avec lui les épreuves qu'il rencontrera.

À toi de préparer une jolie recette colorée qui te donnera la pêche pour toute la journée!

Pour 4 à 5 bâtonnets

PERSONNAGES :

LA MANGUE, bien mûre pour qu'elle soit très sucrée!

DU JUS DE CITRON OU UN CITRON PRESSÉ

DU SUCRE OU DU MIEL, pour plus de gourmandise

DU LAIT D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE, pour des sucettes plus crémeuses

ACCESSOIRES :

UN MIXEUR, évidemment

DES MOULES À GLACES, ou des petits verres, ça fonctionne aussi

DES BÂTONNETS EN BOIS, pour tenir la glace, pardi!



Commence par éplucher la mangue et découper la chair en morceaux (pas si vite l'Ogrelet, ta recette à toi est à la suite!).



Dans le mixeur, ajoute les morceaux de mangue et le jus de citron. Si ta mangue n'est pas assez sucrée à ton goût, ajoute un peu de sucre ou de miel.

Pour varier : tu peux également ajouter deux cuillères à soupes de crème de coco ou du lait de ton choix dans le mixeur.



Et... mixe le tout!
Un adulte peut aussi faire tout le travail (la découpe et le mixage) pendant que tu te lèches les babines.



Verse délicatement dans les petits verres ou les moules à glaces cette préparation, puis place un bâtonnet en bois dans chaque récipient.



Place tes moules au congélateur et patiente toute la nuit (en rêvant de Salvador...).

Tes glaces sont prêtes à être dégustées!