**Coulis de mangue au Thermomix**

[Une image contenant vaisselle, nourriture, Plats et corbeilles, ustensile de cuisine

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/09/coulis-de-mangue-au-thermomix-p1110726.jpg-r-copy.jpg) **Pour un gros bol**

**- 450 g de chair de mangue (surgelée pour moi)**  
**- 25 g de cassonade**  
**- 25 g de jus de citron**  
.  
Couper la chair de mangue en morceaux (je l'ai laissée dégeler un peu pour le faire plus facilement).  
Mettre les morceaux dans le bol avec un gobelet d'eau.  
Mixer **6 sec/vit 6**.  
Incorporer la cassonade et le jus de citron et programmer **5 min/80°/vit 2**.  
.  
À la casserole, vous laisserez cuire la mangue en dés avec le sucre, le jus de citron et l'eau, jusqu'à ce que les morceaux soient bien cuits avant de mixer.  
  
Verser le coulis dans un bol, filmer au contact et laisser refroidir avant de conserver au réfrigérateur.  
Tout simplement avec des biscuits, sur un yaourt mais aussi pour napper une [**bombe glacée**](https://croquantfondantgourmand.com/bombe-glacee/).