

KUFI MANGUE ET PISTACHE

- 1 mangue,
- 6 gousses de cardamome,
- 41 cl de lait concentré,
- 15 cl de crème liquide,
- 2 cuillères à soupe de sucre,
- 2 cuillères à soupe d'amandes moulues,
- 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée,
- 30 g de pistache hachées.

Prélever la chair de la mangue et la mixer.

Retirer les graines de cardamome et les pilonner.

Cuire à feux doux le lait, la crème, la cardamome et le sucre en fouettant.

Faire bouillir 5mn.

Ajouter les amandes, la coco et la mangue.

Ajouter les pistaches et verser dans des moules.

Laisser refroidir et placer au congélateur 12h.

Démouler et parsemer de pistaches.