

*Une recette du Potager à la Marmite !*

## Tartelette Tatin de Mangue



### **Ingrédients (pour 6 Tartelettes):**

*Pour la pâte sablée:*

- 100g de farine
- 40g de beurre
- 1/2 œuf
- 40g de sucre
- 1 mini pincée de sel
- le zeste d'un citron vert

*Notez que vous pouvez très bien utiliser une pâte brisée toute prête !*

*Pour la garniture:*

- 1 mangue
- le jus d'un citron vert
- 5 cuil. à soupe de cassonade

1. Peler puis émincer la mangue en fines lamelles. Si votre mangue est bien jûteuse, n'hésitez pas à réserver le jus que vous récoltez en découpant la mangue.
2. Placer les morceaux de mangue, le jus de mangue, le jus de citron vert et la cassonade dans une poêle. Cuire à feu moyen en retournant les morceaux de mangue de temps en temps jusqu'à ce que tout le jus se soit évaporé.
3. Dans le fond des moules à tartelettes, déposez délicatement les morceaux de mangue.
4. Mélanger à la main tous les ingrédients de la pâte sablée jusqu'à obtenir une boule. Aplatir la pâte sur 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce de la taille de vos tartelettes.
5. Préchauffer le four à 200°C.
6. Couvrir les morceaux de mangue du disque de pâte sablée en rabattant les bords de la pâte à l'intérieur du moule.
7. Enfourner pour 15 minutes. Démouler les tartelettes encore chaudes et les déguster tièdes.