

Tarte tatin aux mangues

Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min
Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 50 g de cassonade
- 6 cl d'eau
- 60 g de margarine (végétale!)

- 900 g de mangues

Pour le caramel :

- 150 g de sucre

Préparation

Mélanger la farine et la cassonade.
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.
Mettre le sucre du caramel dans une poêle, laisser le caraméliser tout seul.
Préchauffer le four à 180°C.
Verser le caramel dans un moule allant au four.
Mettre les mangues au dessus du caramel.
Étaler la pâte.
Mettre la pâte sur les mangues et rabattre les bords vers l'intérieur du moule.
Piquer avec une fourchette.
Faire cuire pendant 45 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 4 mai 2019

mimmydou.fr