

Tarte de mangue au gingembre



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 60g sucre en poudre
- 3 mangues pas trop mûres (et même un peu verte)
- 50g beurre ½ sel
- le zeste d'un citron vert non traité finement papé
- 1,5cm de gingembre frais

Préparation :

- Préchauffez votre four th7 (210°).
- Pelez les mangues, coupez la chair le long du noyau en large lamelles. Pelez le morceau de gingembre et râpez-le. Chauffez 50g de beurre dans une sauteuse et faites y revenir les lamelles de mangues ainsi que le gingembre. Puis parsemez de sucre et faites très légèrement caraméliser : les lamelles de mangues doivent rester un peu fermes. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Étalez la pâte sur le plan de travail et piquez-la de quelques coups de fourchettes. Placez les lamelles en rosace dans le fond d'un moule à gâteau. Posez la pâte sur les mangues en repliant les bords vers l'intérieur.
- Enfournez pour 15 minutes puis baissez le four à th5-6 (170°) et poursuivez la cuisson 20 minutes.
- Retournez la tarte, un peu refroidie, sur un plat et parsemez dessus le reste de citron vert finement râpé.

Cette tarte peut être servie avec une crème fouettée ou une boule de glace à la noix de coco ou parsemée de coco râpé...