

Tatin de mangue parfumée au gingembre



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 mangues bien mûres
- Un petit morceau de gingembre frais
- 30g beurre salé
- 50g sucre en poudre

• ÉTAPE 1

Découper la pâte aux mesures du moule en ajoutant 5 cm tout autour, puis mettre au réfrigérateur.

• ÉTAPE 2

Eplucher et râper 3 cuillères à café de gingembre.

• ÉTAPE 3

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

ÉTAPE 4

Faire fondre le beurre et le gingembre, ajouter le sucre et cuire doucement (3 min) afin d'obtenir un caramel mousseux.

• ÉTAPE 5

Verser le caramel sur le fond du moule et les bords.

• ÉTAPE 6

Eplucher et couper les mangues en quartiers.

• ÉTAPE 7

Tapisser le moule avec les quartiers de mangue, saupoudrer d'un peu de sucre, puis recouvrir avec la pâte bien froide (rentrez les bords sur les côtés).

• ÉTAPE 8

Enfourner 20 min à 180°C, et servir tiède.