

Tarte à la mangue

Pour quatre personnes

2 mangues

30 g de beurre

30 g de pistaches vertes

1 cuillerée à soupe de sucre

Pour la pâte sucrée

125 g de farine

60 g de beurre

1 cuillerée à soupe rase de sucre semoule

2 pincées de sel

30 g de sucre glace

1 œuf

Tamisez la farine et formez un puits. Au milieu, disposez le sel, le beurre ramolli, le sucre glace et le sucre, « sablez » légèrement ces ingrédients avec les doigts puis reformez un puits. Versez l'œuf battu en omelette, poussez les flancs du puits de farine vers l'intérieur pour incorporer les ingrédients et fraisez la pâte c'est-à-dire écrasez sur le plan de travail avec la paume de la main pour la rendre homogène sans trop la travailler, la pâte deviendrait trop élastique. Façonnez une boule de pâte, enveloppez-la dans du film plastique et réservez au moins deux heures au frais.

Faites ramollir le beurre et malaxez-le avec les pistaches réduites en poudre. Epluchez les mangues et taillez-les en lamelles. Etalez la pâte et déposez-le dans un petit moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Piquez le fond de pâte avec une fourchette et recouvrez de lamelles de mangue. Parsemez de petites noisettes de beurre à la pistache et saupoudrez de sucre. Enfournes 30 minutes à 180°C.

Dégustez la tarte aux mangues tiède ou froide.

