Tartes

Tarte tatin à la mangue

50 min	10 min	40 min	0	496
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tarte

- 2 **Mangue**
- 2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 2 c. à soupe **Miel**
- 20 g **Beurre**
- 2 c. à soupe **Sucre roux**
- 1 **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la tarte

1. Préparer les mangues, les couper en quartiers d'un centimètre.
2. Faire chauffer une poêle à feu moyen et faire fondre le beurre.
3. Dès que le beurre est fondu (attention il ne doit pas colorer), ajouter le miel et le sucre.
4. Remuer et laisser fondre le sucre.
5. Quand le sucre est fondu, retirer la poêle du feu et déposer au fond les quartiers de mangue, bien les tasser et remettre à cuire à feu très doux pendant cinq minutes.
6. Retirer la poêle du feu et poser le cercle de pâte sur les mangues. Le cercle de pâte doit permettre de rabattre un peu les rebords de la pâte vers l'intérieur. Bien appuyer la pâte.

Étape 2

Cuisson de la tarte

1. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant environ 30 minutes.

2 Laisser tiédir, retourner sur un plat puis passer rapidement sous le grill.

Étape 3

Dressage

1 Arroser au goût avec de la crème fleurette.