**Tatin de mangue**



***Ingrédients*** : (pour 4 mini tartes tatin à la mangue)

Pâte :

- 125 g de farine  
- 62 g de beurre mou  
- 1 sachet de sucre vanillé  
- eau

Garniture :

- 1 mangue bien mûre  
- 100 g de sucre en poudre  
- 1 CàS d'eau  
- 20 g de beurre salé

***Recette*** :

Préparez la pâte : Mélangez tous les ingrédients dans un saladier et pétrissez la pâte en ajoutant un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique. Laissez-la reposer pendant 30 mn au réfrigérateur.

Etalez sur un plan de travail légèrement fariné et découpez 4 disques de pâte de la taille de vos moules à tartelettes.

Préparez la garniture : Épluchez la mangue et coupez-la en lamelles. Dans une petite casserole faites chauffer le sucre avec la cuillerée d'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Stoppez la cuisson et hors du feu ajoutez le beurre salé coupé en cubes. Remuez et remettez sur le feu pour que le caramel devienne bien lisse. Répartissez le caramel dans le fond des moules à tartelettes rapidement. Déposez les lamelles de mangues sur le caramel et recouvrez du disque de pâte en enfonçant bien les bords dans le moule.

***Cuisson*** :

Enfournez les petites tartelettes pendant 20 mn à 180°, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. A la fin de la cuisson, démoulez immédiatement les tatins en les retournant sur une assiette.

***http://www.evacuisine.fr/***