

Sablé à la mangue

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de farine
 - 120 g de sucre
 - 90 g de beurre
 - 3 belles mangues ou 1 kg de mangues surgelées
 - 1 cuillère à soupe bombée de maïzena
 - 1 pincée de sel fin
 - sucre glace (pour la décoration)
-

Préparation de la recette :

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

Mélangez la farine, 60 g de sucre, le sel et le beurre froid coupé en petits morceaux; vous devez obtenir une pâte granuleuse, de la consistance d'une pâte à crumble.

Déposez la pâte dans le fond d'un petit moule (j'ai utilisé un moule rectangulaire de 28x14 cm), puis étalez-la en la pressant avec le dos d'une cuillère.

Faites cuire à blanc, au four, pendant une dizaine de minutes.

Epluchez les mangues et détaillez-les en tranches fines. Ajoutez le reste du sucre et la cuillère de maïzena; mélangez.

Répartissez les tranches de mangues sur la pâte sablée et poursuivez la cuisson 30 min.

Laissez refroidir, puis servez recouvert de sucre glace.