



La tarte Tatin mangue - bananes

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Pâte sablée : 1
Mangue : 1
Bananes : 4
Sucre en poudre : 30 g
Jus de citron : 1/2
Beurre : 30 g, mou
Cassonade : 30 g

Matériel

un plat à tarte
un couteau économe
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 175°C. Beurrer légèrement le fond du moule à tarte.
2. Peler les bananes et les couper en rondelles régulières et fines. Peler à part la mangue, et la réduire en purée.
3. Préparer un caramel liquide en portant à feu assez vif le sucre en poudre avec le demi-jus de citron et 5 g de beurre.
4. Dès que le caramel se met à faire des bulles et à brunir, le verser dans le moule à tarte et bien le répartir. Disposer sans attendre les rondelles de bananes en les répartissant équitablement. Napper de purée de mangue. Saupoudrer de la moitié de la cassonade.
5. Disposer la pâte sablée sur le tout et la border jusqu'au fond du moule.

Cuisson

6. Enfourner à 175°C pour 20 minutes.

Réalisation > la présentation

7. Après cuisson, laisser tiédir, démouler en retournant sur une plaque et replacer dans le moule, puis saupoudrer du reste de cassonade.
8. Servir tiède ou froid.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Tarte Tatin à la mangue et à la banane