

Atelier Tarte Exotique



Tarte à la mangue et au piment

Ingrédients

LA GARNITURE

4 mangues assez mûres
1 càc de piment
1 càc de sel

LA PÂTE

150 g de beurre
95 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
1 œuf
2 pincées de sel
250 g de farine(T55)

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

25 cl de lait entier
3 œufs
50 g de sucre
30 g de farine
25 g de beurre
1 càc de poudre de piment
(flocons)

Directions

- Pour la pâte sucrée, mélangez votre beurre pommade avec le sucre, le sel et la poudre d'amande.
- Ajoutez l'œuf, mélangez bien puis ajoutez petit à petit la farine tamisée.
- Étalez votre pâte entre 2 feuilles de papier cuisson et laissez reposer une nuit (ou 4h minimum au frigo).
- Pour la crème, battez les œufs avec le sucre et la farine. Ajoutez le lait infusé avec la poudre de piment, faites chauffer le tout jusqu'à épaissir.
- Foncez votre pâte sucrée dans votre moule ou cerclage. Faites cuire à 170°C pendant 10 min.
- Une fois refroidi, garnissez le fond de tarte avec la crème pâtissière.
- Coupez vos mangue dans la longueur, puis en 2 et tranchez finement.
- Formez une première rosace, déposez au milieu de la tarte. Complétez jusqu'à remplir la tarte.
- Passez le chalumeau, imbinez les mangues de sirop et saupoudrez le mélange piment et sel. Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !

LES TIPS DU CHEF

Pour faire un sirop, faites tant pour tant d'eau et de sucre, ajoutez du poivre de timut ça donne du goût.