

## La tarte mangue légère



Pour environ 12 tartelettes de 6cm de diamètre

### Pâte sucrée :

150g beurre  
1g fleur de sel  
100g sucre glace  
25g poudre d'amande  
50g œufs  
250g farine

Sabler le beurre avec les poudres.  
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

### Biscuit pain de Gênes :

125g pâte d'amande 50%  
112g œufs  
20g jaunes d'œufs  
20g farine  
1g poudre à lever  
55g beurre

Mixer la pâte d'amande avec les œufs et les jaunes au robot coupe.  
Monter le mélange au batteur, ajouter la farine et la poudre à lever tamisées.  
Terminer en ajoutant le beurre fondu.  
Couler sur plaque et cuire à 170°C.

### Gelée de mangue :

300g mangue  
125g purée de mangue  
125g eau  
40g sucre  
35g masse gélatine

Couper les mangues en brunoise, déposer dans le fond des moules stone silikomart.  
Porter l'eau, la purée de fruit et le sucre à ébullition.  
Ajouter la gélatine.  
Couler dans les moules à mi-hauteur, surgeler

### La crème diplomate :

250g lait entier  
1 gousse vanille  
50g sucre  
25g poudre à crème  
65g jaunes d'œufs  
25g beurre  
12g beurre de cacao  
5g gélatine poudre  
125g crème montée

Faire bouillir le lait et la vanille.  
Mélanger le sucre, la poudre à crème et les jaunes.  
Cuire la crème pâtissière, ajouter le beurre et le beurre de cacao, réserver sur plaque au froid.  
Fondre la gélatine gonflée avec un peu de crème, mélanger au reste de crème lissée.  
Ajouter la crème montée, dresser directement.

### Montage :

Etaler la pâte sucrée à 3mm, foncer les tartelettes dans des moules de 6cm de diamètre.

Réserver les tartelettes au réfrigérateur.

Cuire les tartes à 165°C au four ventilé pendant environ 25 minutes.

Laisser refroidir et pocher un fond de crème diplomate. Déposer un disque de pain de gènes.  
Lisser la tarte avec la diplomate.

Démouler les gelées de mangue et glacer à l'aide du glaçage neutre à 45°C.

Déposer la gelée sur les fonds garnis.

Décorer avec des dés de mangues fraîches et des décors chocolat blanc colorés orange et blanc.

