

Tatins individuelles de mangues

Une recette parfaite pour l'automne à la fois gourmande et généreuse. A chaque bouchée vous retrouverez le croustillant de la pâte feuilleté mêlé au fondant de la mangue... On adore !

[Imprimer](#)

Tatins individuelles de mangues aux zests de citrons verts, boule de glace Grand Marnier

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Temps total: 45 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 1 [pâte feuilletée Toupargel](#)
- - 100 g de [sucre](#)
- - 25 g de [beurre ½ sel](#)
- - 600 g de [mangue en tranches Toupargel](#)
- - 1 [citron vert](#)
- - 1 Litre de [crème glacée Grand Marnier écorces d'oranges confites Toupargel](#)

Instructions

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Dérouler la pâte feuilletée Toupargel et, à l'aide d'un petit bol de diamètre légèrement plus grand que le diamètre des moules, découper des cercles dans la pâte et les piquer avec une fourchette.
3. Mettre le sucre dans une poêle et laisser sur feu vif sans remuer, jusqu'à ce que le sucre devienne d'une jolie couleur brune.
4. Baisser le feu, incorporer le beurre et bien l'incorporer au caramel.
5. Répartir le caramel au fond des petits moules individuels et disposer par-dessus les tranches de mangue Toupargel, d'épaisseur identiques, en rosace.
6. Recouvrir chaque moule garnie de mangues avec un cercle de pâte feuilletée et rabattre les bords à l'intérieur.
7. Faire cuire durant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien développée et colorée.
8. A la sortie du four laisser tiédir les petits moules environ 10 minutes sur une grille, puis démouler les tartelettes et zester du citron vert sur le dessus.
9. Déguster tiède avec une boule de crème glacée Grand marnier écorces d'oranges confites Toupargel.

L'astuce du chef : Pour obtenir des tranches de mangue d'épaisseur identique, Il est plus facile de les escaloper quand elles sont congelées.
