

TATIN DE MANGUE

DIFFICULTÉ :  Haute

AIDE :

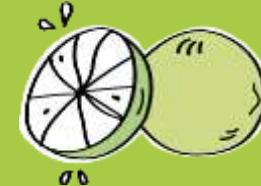


Oui

PORTIONS : 

INGRÉDIENTS

- 200 g de pâte brisée
- 400 g de mangue
- 200 g de crème au citron
- 8 cs de sirop de chia
- 14 cs de sucre
- 1 g de cardamome moulue
- POUR LA PÂTE BRISÉE :
- 375 g de farine
- 250 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 25 g d'œuf
- POUR LE SIROP DE CHIA :
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 1 cuillère à soupe de graines de chia
- CRÈME AU CITRON :
- 500 g de citron vert, épépiné
- 140 g de crème fraîche
- ½ tasse de sucre
- 170 g de jaune d'œuf
- 120 g de beurre
- 3 cs de féculle de maïs



PRÉPARATION

POUR LA PÂTE BRISÉE :

1 Mélanger les ingrédients et pétrir, puis étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la placer sur un plateau recouvert de papier cuisson.

2 Cuire au four à 160°C pendant 10 minutes. Retirer du four, découper des cercles à l'aide d'un petit moule et cuire à nouveau à 160°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir et réserver.

POUR LE SIROP DE CHIA :

1 Porter l'eau et le sucre à ébullition à feu

doux pendant 15 minutes dans une casserole moyenne jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Retirer du feu et incorporer le chia, laisser refroidir et réserver.

2 Faire **fondre** le sucre dans une casserole moyenne et saupoudrer de cardamome. Verser le mélange sur une feuille de papier cuisson, puis placer une autre feuille par-dessus et aplatis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Laisser refroidir pour former un caramel.

POUR LA CRÈME AU CITRON :

1 Dans une casserole, faire chauffer la crème aigre, le beurre et le jus des citrons. Séparément, mélanger le sucre, la féculle de maïs et les œufs dans un bol, ajouter un peu au mélange chaud pour le **tempérer**. Une fois tempéré, l'incorporer complètement dans la casserole et faire cuire à feu doux pendant 10 minutes, en remuant constamment à l'aide d'un fouet, jusqu'à épaississement. Laisser refroidir et réserver.

Pour assembler

1 Éplucher et couper la mangue en tranches minces, les disposer l'une à côté de l'autre et rouler le tout. Saupoudrer de sucre et **caraméliser**

2 Placer ensuite la mangue roulée sur la pâte brisée et, à l'aide d'une poche à douille, ajouter plusieurs points de crème au citron autour de la mangue. Servir avec un peu de sirop de chia et décorer avec le caramel à la cardamome.

Fondre : Appliquer de la chaleur à un produit pour qu'il devienne liquide. Pour éviter que le produit ne brûle, on utilise souvent un bain-marie ou on intercale un diffuseur, et on remue avec une cuillère en bois.

Tempérer : Elle consiste à égaliser ou à réguler la température d'un produit. **Caraméliser :** Couvrir de caramel (eau et sucre). Il est utilisé pour rehausser la saveur et adoucir les aliments tels que les oignons, l'ail, etc.