

# Tarte à la mangue



Temps: >60 min

Ingédients pour 4 personnes  
170 g de beurre mou, en morceaux  
40 g de sucre glace, tamisé  
1 jaune d'œuf  
240 g de farine tamisée

Crème pâtissière  
500 ml de lait entier  
½ cc d'extrait de vanille  
6 jaunes d'œufs  
120 g de sucre cristallisé  
25 g de farine tamisée  
35 g de Maïzena

Caramel au fruit de la passion  
220 g de sucre cristallisé  
130 ml de jus de fruit de la passion  
tamisé (environ 8 fruits), conserver  
les graines  
4 mangues mûres, mais fermes

## PRÉPARER LA PÂTE À TARTE

Dans un robot de cuisine, battre le beurre et le sucre env. 10 min jusqu'à l'obtention d'une masse claire. Incorporer le jaune d'œuf. Ajouter la farine et 20 ml d'eau, et mélanger jusqu'à ce que la pâte se forme. Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée, former un disque épais, envelopper de film alimentaire et laisser durcir environ 1 h au réfrigérateur.

Astuce: il est également possible d'utiliser une pâte à tarte prête à l'emploi.

## TAPISSER LE MOULE À TARTE DE PÂTE

Entre deux feuilles de papier cuisson, abaisser la pâte jusqu'à l'obtention d'un disque de 30 cm de diamètre. En garnir un moule à tarte beurré et fariné de 24 cm de diamètre. Découper les bords, piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Mettre au réfrigérateur pendant env. 1 h.

## PRÉPARER LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Dans une grande casserole, porter le lait et la vanille à ébullition. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et la Maïzena, ajouter le lait à la vanille et verser le mélange dans une casserole propre. À feu moyen à vif, continuer de mélanger constamment, env. 4 à 6 min, jusqu'à ce que la crème épaississe. Plonger une cuillère en bois dans la crème, la tenir dos vers le haut, et souffler légèrement dessus. Si des petites vagues se forment, la consistance est parfaite. Ôter la casserole du feu, verser la crème dans un saladier et couvrir avec du film alimentaire. Faire prendre 1 à 2 h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 °C.

## CUIRE LA PÂTE À BLANC

Placer une feuille de papier cuisson sur la pâte et y déposer des noyaux de cuisson (p. ex. des légumes secs). Cuire le fond de pâte dans le moule au four pendant 25 à 30 min jusqu'à ce que les bords soient dorés. Enlever le papier et les noyaux de cuisson. Badigeonner le fond d'un peu de blanc d'œuf et remettre au four 15 min. Laisser refroidir, disposer précautionneusement sur un plateau de service et réserver.

### PRÉPARER LE CARAMEL AU FRUIT DE LA PASSION

Dans une petite casserole, à feu moyen à vif, porter le sucre et 60 ml d'eau à ébullition en mélangeant env. 10 à 15 min jusqu'à l'obtention d'un caramel. Ôter du feu, ajouter le jus de fruit de la passion et 60 ml d'eau supplémentaire (attention aux projections!). Remuer, puis laisser refroidir.

### GARNIR LA TARTE

Battre la crème pâtissière au mixeur électrique et la répartir uniformément dans la tarte, puis réserver.

### GARNIR LA TARTE DE MANGUES

Peler les mangues (à l'économe, c'est plus facile), puis les couper en deux dans le sens de la longueur. Couper en longues tranches fines et les étaler. Les disposer précautionneusement sur la crème. Commencer par le bord et progresser vers le milieu en cercles concentriques, jusqu'à ce que la tarte soit entièrement couverte.

### DRESSER ET SERVIR

Napper d'un peu de caramel au fruit de la passion et parsemer le tout avec les graines conservées. Selon les goûts, servir avec davantage de caramel au fruit de la passion, et accompagner éventuellement d'une boule de glace vanille.