

# cuisine en bouche



---

## LA RECETTE

Pour 1 tarte

2 mangues, 125 gr de sucre semoule, 1 rouleau de pâte feuilletée, zestes de citron jaune ou vert.

Préchauffer le four th 6/180°

J'ai trouvé un **ustensile** très pratique pour couper les **mangues**.

Peler et ensuite couper des tranches fines de mangue.

La **mangue** est séparée en 2, le noyau est dissocié, vous n'avez plus qu'à **couper** des fines tranches.

**Préparer** le caramel, en mettant le sucre dans une casserole avec une goutte d'eau.

Pendant ce temps, **découper** du papier sulfurisé à la taille du moule utilisé et **déposer** cette feuille au fond du moule.

Vous **verserez** ensuite le **caramel** dessus.

**Déposer** les tranches de **mangue** joliment, en rosace.

**Parsemer** de zeste de citron.

**Recouvrir** avec la **pâte feuilletée** et piquez-la légèrement avec une fourchette.

**Enfourner** pour 20 à 25 min, jusqu'à obtenir une belle coloration de la pâte.

Après la cuisson, retourner le moule sur une assiette, **attention au caramel qui est un peu liquéfié qui risque de couler.**

À nouveau, parsemer de zeste et déguster.