



POUR UNE VINGTAINE
DE MINI TATINS

- 1 abaisse de pâte sablée
- 2 mangues bien mûres
- Quelques brins de thym citron
- 70 g de sucre semoule
- 50 g de beurre

- Placez le sucre dans une casserole, faites chauffer jusqu'à obtenir une coloration blond doré. Ajoutez 30 g de beurre, fouettez vivement, puis placez un peu de caramel dans le fond de chacun de vos moules. Épluchez vos mangues, et taillez-les en petits cubes.
- Dans une poêle, faites chauffer le beurre restant, ajoutez les dés de mangues, un peu de sucre et un brin de thym citron. Faites confire quelques minutes. Remplissez vos moules à ras de ces dés de mangue confits juste au dessus de votre caramel.
- Abaissez la pâte sablée tout juste sortie du frigo, et détaillez à l'aide d'un emporte pièce des petits ronds de la taille de vos moule. Placez-les juste au dessus des dés de mangue. Faites quelques trous à la fourchette, puis faites cuire les mini tatin, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée dans un four préchauffé à 180°.
- Laissez refroidir quelques minutes puis démoulez-les. Ajoutez une petite branche de thym citron sur chacune des tartelettes.
- Vous pouvez servir ces petites tartelettes avec un peu de mascarpone, ou avec une petite boule de glace.