

tartelettes

à la mangue



Pour deux :

2 grandes feuilles de brick rondes

1 mangue

2 pincées de gingembre en
poudre (facultatif)

2 cuil. à soupe de sucre glace

Préchauffe le four à 180 °.

Détache délicatement les feuilles de brick. Plies chacune d'elles en deux, puis de nouveau en deux pour obtenir un quart de lune. Dépose ces 4 fonds de tarte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Épluche la mangue et récupère la chair de part et d'autre du noyau central. Taille-la en lamelles. Pose ces lamelles sur les feuilles de brick pliées. Parsème de gingembre en poudre et de sucre glace. Faites cuire au four pendant 15 min, jusqu'à ce que les feuilles de brick soient dorées et la mangue fondante.