

Tartelette à la mangue de la pâtisserie Lenôtre

Préparation **30 mn** | Cuisson **20 mn** | Repos **1 h** | Temps Total
1 h 50 mn



Ingédients / pour 10 personnes

Pour les tartelettes

- Pâte sablée sucrée : 350 g
- Crème pâtissière : 250 g
- Jus de fruit de la passion : 20 g
- Mangues mûres à point : 3
- Citron vert bio : 1

Pour la crème pâtissière vanille 750g

- Lait entier : 0 5 litre
- Jaune d'œuf : 120 g
- Sucre semoule : 100 g
- Vanille Bourbon de Madagascar ou Tahiti : 0 5 gousse
- Féculé de maïs : 20 g
- Farine : 20 g

Pour la pâte sablée sucrée 1 2 kg

- Farine T45 : 500 g
- Beurre doux : 350 g
- Sucre glace : 125 g
- Sucre vanillé : 1 sachet
- Sel : 1 pincée
- Poudre d'amande : 125 g
- Oeufs : 2

PRÉPARATION

1 Préparez la pâte et la crème la veille. Pour la crème pâtissière : Faites frémir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur dans une casserole. Dans un grand cul-de-poule, fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la féculé, préalablement tamisées, sans travailler.

2 Versez un quart du lait chaud sur le mélange en fouettant doucement puis reversez le tout dans la casserole. Laissez bouillir la crème 1

minute en fouettant vigoureusement pour ne pas la laisser attacher au fond de la casserole. Versez dans un plat et filmez au contact aussitôt. Laissez refroidir au réfrigérateur. Lissez avant utilisation. Conservation : 48 heures au froid.

3 Pour la pâte sablée sucrée : Rendez le beurre homogène en le tapant entre les feuilles de silicone. Dans le bol pétrisseur, mélangez le beurre détaillé en morceaux avec le sucre glace et vanillé, le sel et la poudre d'amandes. Cornez les parois.

4 Ajoutez la farine en deux fois. Cornez de nouveau. Sablez la pâte en laissant tourner quelques instants puis ajoutez les œufs. Arrêtez dès que la pâte est formée.

5 Rassemblez la pâte. Ce mélange doit se faire très rapidement. Il peut se faire à la main dans un bol. La pâte ne doit pas être travaillée. Laissez-la reposer si possible 24 heures au réfrigérateur. Débitez-la en pâtons de 300 g. Conservation : 8 jours bien emballée dans du lm alimentaire. Congélation : 2 mois, dans ce cas, laissez-la reprendre 24 heures au frais avant de l'abaisser.

6 Le jour de la préparation, abaissez-la à 3 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné. Foncez les moules ou les cercles posés sur la plaque du four. Laissez-les reposer 1 heure au réfrigérateur.

7 Préchauffez le four à 180 °C. Cuisez les fonds recouverts de disques de papier et de lentilles. Laissez refroidir, ôtez le papier et les lentilles et démoulez. Si besoin, repassez-les quelques minutes pour colorer la pâte. Faites refroidir.

8 Pendant la cuisson, épluchez les mangues et coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur et de 5 cm de diamètre. Décorez en striant avec la lame d'un couteau. Gardez-les au frais.

9 Dans un cul-de-poule, lissez au fouet la crème pâtissière avec le jus de fruit de la passion. Pochez cette crème dans le fond des tartelettes. Poser la tranche striée, nappez. Suggestion : vous pouvez faire la même chose en remplaçant la crème passion par une crème d'amande noix de coco cuite avec le fond.

Pour finir



"Faites votre pâtisserie comme Lenôtre" aux éditions Flammarion. 432 pages, format : 18cm x 26cm, prix : 29.90 euros.