

## **Gâteau renversé à la mangue**



Il s'agit plutôt de mini-gâteaux à la mangue, façon tarte tatin, avec un biscuit moelleux et parfumé à l'amande, et de la mangue caramélisée et parfumée à la cannelle! un très joli mariage de saveurs..

Pour 6 à 8 mini-gâteaux:

Le caramel:

60g de sucre

1 càc d'eau

2 càc de beurre

2 œufs

Pour le biscuit moelleux:

70g de farine

50g de sucre

Un demi-sachet de levure

20g de beurre

40g de poudre d'amandes

2 càs de crème fraîche légère

4 mangues (sinon vous pouvez utiliser une grande boîte de mangue au sirop)

De la cannelle en poudre

Commencer par préparer le caramel: verser le sucre et l'eau dans une casserole et laisser caraméliser à feu moyen, dès l'obtention d'un caramel de couleur brune, ajouter le beurre, mélanger et retirer du feu

j'ai utilisé des moules à tartelettes en silicone, si vous utilisez les autres moules, pensez à les habiller de papier de cuisson.

Verser l'équivalent d'une càc de caramel dans chaque moule, puis disposer des morceaux de mangues par dessus

Préparation du biscuit

à l'aide d'un fouet électrique, battre les œufs avec le sucre, ajouter le beurre fondu et la crème fraîche en continuant à battre

Tamiser la farine, la levure et la poudre d'amande et ajouter les petit-à-petit sur le mélange précédent, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Répartir la pâte dans les moules (sur la mangue) sans trop remplir les moules, car ça gonfle un petit peu pendant la cuisson

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 min

À la sortie du four, attendre 3 petites minutes puis démouler les mini-gâteaux encore chauds, sinon le caramel risque de coller au fond des moules !

saupoudrer de cannelle en poudre et servir encore tiède avec une boule de glace à la vanille, ou un coulis de caramel!