

## Mangue confite sur sablé



**Ingrédients pour le sablé :** 80 g de beurre mou, 100 g de farine, 60 g de sucre glace, 1 jaune d'oeuf, 20 g de poudre d'amande, dorure (oeuf + un peu d'eau + 1 peu de sel)

Mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter le beurre pommade puis le jaune d'oeuf. Laisser reposer la pâte au moins 30 mn. Abaisser et découper des disques avec un découpoir cannelé. Dorer à l'oeuf. Cuire à 200C.

**Ingrédients pour la garniture :** mangues, jus d'orange, sucre.

Couper de très fines lamelles de mangue. Détailler à l'emporte-pièce pour former des disques. Garder les chutes pour faire un coulis.

Faire confire les disques de mangue à feu doux dans le jus d'orange sucré. Egoutter les disques et réserver le jus. Disposer sur les sablés les pétales de mangues.

Décorer avec le coulis (ou compote) de mangue. On aurait pu aussi décorer avec le jus d'orange réduit.

On peut ajouter un décor de pâte de cigarettes.

Publié par **cuisine plurielle** <http://cuisineplurielle.canalblog.com> le 16 juillet 2007