



CROUSTADE POMMES-MANGUES, sauce au caramel à la fleur de sel

Ingrédients pour la croustade :

250 g de farine,
100 g de beurre mou,
50 g de sucre en poudre (Cassonade c'est mieux)
2 œufs + 1 jaune pour le décor,
1 pincée de sel,
4 pommes golden et 2 mangues bien mûres
1/2 verre d'eau,
Vanille en poudre
Rhum ou Whisky.

Préparation : Dans un cul de poule, mélanger les œufs, le sel, le beurre ramolli et l'eau. Ajouter la farine petit à petit puis sans trop pétrir former une boule. Laisser reposer 1 heure puis étaler les $\frac{3}{4}$ de la pâte pour couvrir le fond d'un plat à gratin. Déposer cette pâte sur le fond du plat, garnir avec les pommes, les mangues, le sucre et arroser de quelques gouttes de Rhum et de 2 pincées de poudre de vanille. Couvrir avec le restant de pâte étalé lui aussi, joindre les bords et faire un petit trou au centre pour la cuisson. Dorer au jaune d'œuf et cuire 45 min – Th 5/6.

Ingrédients pour la sauce au caramel :

- ✓ 80 g de sucre en poudre
- ✓ 40 g de beurre demi-sel
- ✓ 10 cl de crème liquide
- ✓ 3 pincées de fleur de sel

Préparation : Mettre le sucre dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen. "Ne remuez surtout pas". Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide, jusqu'à se transformer en un liquide ambré. Pendant ce temps, réchauffer la crème liquide au four à micro-ondes afin qu'elle soit tout juste frémissante. Dès que le sucre s'est transformé en liquide ambré (cette opération prend de 3 à 4 minutes), retirer la casserole du feu et ajouter la crème liquide tiède, en faisant attention aux projections. Remuer bien, ajouter rapidement le beurre et remuer à nouveau, jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse. Remettre la casserole sur feu doux et remuer sans cesse pendant 2 à 3 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel. Ajouter la fleur de sel et remuer. Verser la sauce dans un bocal en verre, couvrir et réserver à température ambiante.

Bon appétit.

