



Tarte amandine au chocolat et à la mangue

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 pâte sablée(*)

1 Mangue

150g de sucre en poudre

140g de beurre

190g d'amandes en poudre

3 oeufs

1càs de chocolat en poudre

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler la pâte sur votre plan de travail fariné et garnir votre moule à tarte.

Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Dans un saladier, fouetter le sucre et le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter l'amande en poudre, le chocolat en poudre et les oeufs.

Mélanger.

Verser la préparation sur la pâte.

Éplucher et découper la mangue en fines tranches.

Déposer ces tranches sur la préparation au chocolat.

Mettre au four pendant 20 minutes.

Laisser refroidir.