

# Tartelettes à la mangue et mousse au chocolat



*Pour 7 tartelettes (de 7 cm de diamètre):*

**Pour la pâte sucrée** (inspirée du Larousse des desserts):

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 6 cs d'édulcorant
- 40 g d'amandes en poudre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

**Pour la mousse** (inspirée d'une recette du Larousse du Chocolat):

- 160 g de chocolat noir
- 3 blancs d'oeufs
- 25 g de sucre
- 6 cl de crème
  
- 1 mangue

Mettre les ingrédients de **la pâte** dans le bol du robot et mixer jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. Réserver au moins 2 h au frais.

*Vous n'aurez besoin que de la moitié de la pâte pour les tartelettes, congelez le reste pour une utilisation ultérieure.*

Préparer **la mousse**: faire fondre le chocolat au micro-ondes (ou au bain-marie) avec la crème. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre à la fin. Les incorporer au chocolat fondu, d'abord en mélangeant 1/3 vivement pour assouplir le mélange, puis le reste délicatement, en soulevant avec une spatule.

Réserver au frais pendant 1h.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>

Préchauffer le four à 180°.

Foncer la pâte dans les moules à tartelettes (beurrés et farinés s'ils ne sont pas en silicone), Couvrir les fonds de papier sulfurisé et de légumes secs ou de billes de cuisson. Cuire 10 min, puis enlever le lestage et poursuivre la cuisson de 10 min.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Peler la mangue. Couper 7 lamelles fines qui serviront pour la décoration et détailler le reste en tout petits dés. Les répartir sur les fonds de tarte refroidis. Couvrir de mousse au chocolat et réserver au réfrigérateur.

*(Il est resté de quoi remplir deux petits ramequins de mousse)*

Au moment de servir, décorer les tartelettes avec les lamelles de mangue réservées.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>