

alimentarium

SABLÉS ŒUF DE PÂQUES À LA CRÈME DE MANGUE

POUR ENVIRON 18 SABLÉS

Ingrédients

Sablés

100 g de sucre
100 g de beurre mou
1 œuf
250 g de farine

Crème mangue

200 g de pulpe de mangue
Jus d'un demi citron
1 œuf
1 cc de maïzena
50 g de sucre en poudre
5 g de beurre

Pour la touche finale

- Attendre que les biscuits refroidissent, puis les garnir de crème à la mangue à l'aide d'une spatule.
- Saupoudrer de sucre glace les biscuits du dessus et les poser délicatement sur les biscuits garnis.

Réalisation

Sablés

- Préchauffer le four à 180 °.
- Mélanger le sucre et le beurre ramolli, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter l'œuf, mélanger énergiquement,
- Ajouter la farine et mélanger rapidement.
- Former une boule de pâte et mettre au frais si possible une heure.
- Abaisser la pâte sur du papier sulfurisé à environ 2 mm, avec des réglettes, détailler les biscuits avec un emporte-pièce en forme d'œuf et ôter un cercle à l'aide d'un emporte-pièce rond, dans 1 biscuit sur 2.
- Faire cuire environ 12 minutes à 180 °.

Crème mangue

- Mélanger le sucre et l'œuf dans un bol.
- Chauffer la pulpe de mangue, le jus de citron, la maïzena et le beurre dans une casserole.
- Verser un peu de ce mélange dans le bol et ensuite tout verser dans la casserole.
- Mélanger et porter une ébullition, fouetter sans arrêt.