AROMATA COCINA

Sablés au safran et mangues à l'orange



Préparation: 30 mins
Cuisson: 10 mins

Ingrédients (pour 4 personnes) :

3 Mangues
200g Fraises
100g Sucre en poudre
40g Sucre glace
200g Farine
1 pincée Levure chimique
20g Poudre d'amandes
200g Beurre
2 Jaunes d'oeufs
1 gousse Vanille
1 pincée Sel

Préparation de la recette:

Travaillez 150 g de beurre en pommade avec le sucre glace et le sel. Récupérez les graines de la gousse de vanille et incorporez-les au beurre. Ajoutez les jaunes d'œufs, la farine, la poudre d'amandes, et la levure. Mélangez bien et roulez la pâte en boule. Enveloppez-la de film étirable et réservez 2 h au réfrigérateur.

Etalez la pâte et découpez 6 disques de 10 cm de diamètre. Piquez-les avec une fourchette. Posez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et réservez 30 min au frais.
Préchauffez le four th. 6 (180 °C). pelez et coupez les mangues en lamelles. Préparez un caramel avec le beurre restant et le sucre en poudre. Ajoutez les lamelles de mangues et faites-les dorer sur les deux faces. Rincez les fraises et coupez-les en lamelles.
Enfournez les disques de pâte 10 min. Disposez-les sur les assiettes, garnissez-les de lamelles de mangues et de fraises. Servez sans attendre.