

Tarte Pomme-Mangue

Ingrédients:

Une pâte Brisée, 2 pommes, 1 mangue, 1 c. à soupe de cannelle, 3 c. à soupe de sirop d'érable

Préparation :

- préchauffer le four à 200°C
- étaler la pâte dans un moule rond de 20 cm (si vous voulez faire retomber les bords de la tarte sur l'intérieur type rustique) ou un moule de 22 cm (pour une tarte classique)
- couper la mangue en deux et gratter l'intérieur pour ne garder que la pulpe de mangue à étaler sur la pâte
- laver et couper vos pommes en lamelles, puis les disposer en rond sur votre tarte
- parsemer de cannelle puis de sirop d'érable
- faire cuire 30 à 40 minutes au four



QT'M LE BIO