



Sablés oeufs de Pâques



4 pers



20 mn



15 mn



10 mn

Les ingrédients

- 2 pâtes sablées
- 200g de mangue
- ½ citron
- 1 œuf
- 1 c. à café de maïzena
- 50g de sucre
- Sucre glace

La recette

Etape 1 :

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2 :

Préparer la crème de mangue : mixer la chair avec le jus de citron jusqu'à obtention d'une purée lisse.

Etape 3 :

Dans un récipient, ajouter la purée de mangue, le sucre, l'œuf et la maïzena.

Etape 4 :

Faire chauffer au bain-marie en remuant régulièrement jusqu'à ce que ça devienne une crème épaisse. Laisser prendre au froid.

Etape 5 :

À l'aide d'emporte-pièces, détailler les biscuits en forme d'œuf. Sur 1 biscuit sur 2 : faire un cercle à l'aide d'un emporte-pièce rond.

Etape 6 :

Enfourner entre 10 et 15 minutes. Une fois les biscuits cuits, les saupoudrer de sucre glace et les garnir de crème de mangue.

