

Sablés oeufs de Pâques

4 pers | 20 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.