

En ce premier dimanche de printemps, coïncidant avec le changement d'heure, je vous présente la recette que j'ai réalisée en l'honneur du 15ème jeu interblogs.

Une nouvelle adresse internet a spécialement été créée par les organisatrices :

<http://rondeinterblog.wolforg.eu/>

Pour cette édition je suis allée piocher chez Mary du blog [Pique Assiette](#), tandis que Marylou du blog [Brik à Brak](#) est venue chez moi .

J'ai choisi de tester la [tarte tatin de mangue et pomme à la vanille](#). Un pur délice!! Merci Mary pour cette découverte! Ce fût ma première tatin sucrée, mais certainement pas la dernière!!!



La recette pour 4 tatins individuelles:

- 1 pâte brisée
- 2 mangues fermes
- 1 pomme granny
- 1 citron vert
- 1 gousse de vanille

- 100g de sucre
- 20g de beurre

Faire un caramel avec le sucre additionné d'une cuillère à soupe d'eau et d'1/2 citron vert.

Lorsque le caramel a pris une jolie couleur ambrée, ajouter hors du feu le beurre et les graines de vanille.

Répartir ce caramel dans les moules à tarte individuelle.

Éplucher et couper les mangues en lamelles. Râper la pomme dans un récipient et la réserver.

Disposer les morceaux de mangue, bien serrés, dans chacun des moules, puis ajouter de la pomme râpée.

A la cuisson la pomme dégragera de la pectine qui permettra la cohésion des fruits sur la tatin.

Recouvrir les fruits avec les disques de pâte brisée puis enfourner à 180°C pendant 30 min.

***Astuces:** pour plus de gourmandise, démoulez-les à chaud et ajoutez une boule de glace vanille dessus!!*

A bientôt pour de nouvelles recettes et rendez-vous le mois prochain pour une nouvelle ronde interblogs.