

# Compotée de mangues sur sable croquant et sa crème au citron vert

Par Valérie Michaud



## Ingrédients

### Sablés :

- 1110gr de farine
- 90gr de beurre de Bresse
- 50gr de beurre 1/2 sel
- 70 gr de sucre
- 60 gr de poudre d'amande
- 50gr de gavottes

### Compotée :

- 1 mangue bien mûre
- 1 pomme golden
- 4 cuil à soupe de sucre
- 1/2 jus de citron
- crème fouettée =
- 30 cl de crème de Bresse
- 2 citrons vert
- 4 cuil de sucre en poudre

## **Préparation**

### **Préparer la compotée :**

Mettre dans une casserole la mangue et la pomme coupé en petits morceaux avec le sucre et le jus de citron.

Laisser cuire à feu doux durant 20 à 30 mn.

Écraser à la fourchette puis réserver au frais.

### **Préparer les sablés :**

Mélanger le beurre (ramolli à température ambiante) avec le sucre et la poudre d'amande.

Ajouter la farine mélangée puis ajouter les gavottes émiettées.

Mélanger avec les doigts et étaler à la main sur une épaisseur de 6mn environ réserver au frais au moins une heure.

Les découper à l'emporte-pièce et les cuire dans un four à 180° pendant 15mn.

Les laisser refroidir sur une grille.

### **Préparer la crème fouettée :**

Battre au robot la crème avec le sucre le jus et le zest du citron vert

Disposer la compotée sur les sablés puis la crème fouettée a la poche à douille

Zester un citron vert sur la crème