

Feuilleté sucré duo de mangue et pistache



Encore une version du soleil feuilleté mais ici je ne ferai pas les rayons du soleil (pas le temps !), je la présenterai comme une galette des rois. Cette recette est très facile à faire avec peu d'ingrédients !

Je prépare ce dessert avec ma confiture de mangue !

Ingrédients :

- * 1 grande pâte feuilletée de mon boulanger
ou 2 pâtes feuilletées rondes classiques
- * 250g de mascarpone
- * 1 pot de confiture de mangue
aux épices de Noël (environ 250g)
- * 1/4 de mangue (ici congelée)
- * 1 poignée de pistache (25/30g)
- * 1 jaune d'œuf



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre la pâte feuilletée sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Étaler le mascarpone sur la moitié du fond de la pâte. Laisser 1 à 2cm de bord sans.

Mettre par-dessus la confiture et bien l'étaler.

Couper la mangue en petits dés.

Les parsemer par-dessus la confiture.

Ecraser un peu les pistaches.

Les disperser sur la confiture.

Humidifier le pourtour nu de la pâte feuilletée avec de l'eau.

Plier délicatement la 2^{ème} partie de la pâte par-dessus.

Souder/ourler les bords.

Tracer délicatement dessus un quadrillage avec le dos du couteau.

Badigeonner avec le jaune d'œuf toute la pâte.

Enfourner 25 à 30 minutes.

C'est cuit quand le feuilleté est bien doré.

Laisser refroidir un peu avant de déguster.

Astuces :

A conserver au frais si on veut la déguster le lendemain (faire réchauffer si on préfère tiède).

On peut varier les confitures, les fruits frais et les secs.

On peut aussi découper la pâte pour obtenir des formes.

Si on n'a pas de jaune d'œuf, on peut mélanger un peu de sucre et d'eau pour remplacer...

On peut saupoudrer de sucre glace si on veut.

