

# Sablé au safran et mangues à l'orange

**Pour 8 personnes**

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 30 min**

**Réfrigération : 1 h**



## Ingrédients

### Les sablés au safran

- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de beurre en pommade
- 100 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes
- 3 pistils de safran émiétés
- 1 pincé de sel fin

### Les mangues à l'orange

- 4 mangues
- 20 cl de jus d'orange
- 150 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- Le jus d'1/2 citron

## Préparation

### Les sablés au safran

- 1- Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).
- 2- Mélangez le beurre en pommade avec le sucre glace, le sel et le safran.
- 3- Ajoutez la poudre d'amandes, la farine, et mélangez le tout du bout des doigts en émiettant les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.
- 4- Incorporez les jaunes d'œufs et façonnez la pâte en une boule homogène.
- 5- Réservez-la 1 h au réfrigérateur.
- 6- Étalez la pâte en une abaisse de 3 mm d'épaisseur et détaillez-la à l'aide d'un emporte-pièce circulaire.
- 7- Déposez les disques de pâte sur une plaque à pâtisserie et faites cuire environ 12 min au four.

### Les mangues à l'orange

- 1- Pelez les mangues, taillez la chair en lamelles.
- 2- Portez à ébullition le jus d'orange avec le sucre et la gousse de vanille fendue.
- 3- Ajoutez les mangues et donnez une seconde ébullition.
- 4- Retirez du feu, couvrez et laissez refroidir.
- 5- Quand les mangues sont bien refroidies, égouttez-les et disposez-les de façon régulière sur les sablés au safran.
- 6- Faites réduire le jus de cuisson 8 min jusqu'à consistance sirupeuse et ajoutez au dernier moment le jus de citron.
- 7- Versez ce jus sur les sablés et servez aussitôt, accompagné de sorbet aux fruits exotiques.

*Accompagnez ce dessert d'un verre de Château La Rame, Sainte Croix du Mont*