

## Tarte à la Mandarine

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- MANDARINE(S)	350 g égouttées en conserve
- MASCARPONE	500 g
- BISCUIT(S) BOUDOIR	6
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	100 g + 2 c à soupe
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- FARINE	40 g
- CITRON(S) VERT(S)	1 c à soupe de jus
- GINGEMBRE	1 pincée (en poudre)



### Recette:

- Emiettez les boudoirs.
- Egouttez les quartiers de mandarine.
- Abaissez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Saupoudrez les boudoirs sur ce fond de tarte.
- Dans une grande jarre, mélangez le mascarpone avec les œufs, la farine, les 100 g de sucre, le sucre vanillé, le jus de citron et le gingembre.
- Versez le mélange au mascarpone sur la pâte. Répartissez les quartiers de mandarine sur le tout.
- Enfournez 25 à 28 minutes.
- Saupoudrez la tarte du reste de sucre et continuez la cuisson au four pendant 5 minutes.

### Remarque:

La crème au mascarpone peut être parfumée de 2 c à soupe de Mandarine Napoléon pour les amateurs !