

TARTE A L'ORANGE

Ingrédients :

- Pour la pâte brisée/sucrée
- 250 g de farine
125 g de beurre (un peu ramolli)
1 œuf
40 g d'eau
5 g sel
50g de sucre semoule
½ c à café de levure chimique
- Crème orange
- 1 orange bio (ou bien lavée) récupérer les zestes et le jus
1 autre orange bio, coupée en très fines lamelles (en gardant la peau)
2 œufs
200g de sucre
100 g de beurre

Matériel :

- Pour la pâte
- Saladier
Plaque avec cercle à tarte beurré, ou moule à tarte beurré
Rouleau
Fourchette
- Pour la crème
- Casserole, spatule
Saladier, fouet
- Four préchauffé à 200 °

La pâte :

Le sucre et le sel dans la farine. On mélange du bout des doigts. On ajoute le beurre et on « sable » le beurre et la farine en frottant le mélange entre les mains.
On ajoute œuf, levure ; on mélange. On ajoute eau (juste ce qu'il faut pour une belle boule de pâte)



On la met au congélateur le temps de faire la crème à l'orange

La crème :

Dans le saladier, fouetter ensemble œufs et sucre. Mettre dans la casserole. Ajouter jus d'orange et zeste puis porter doucement à ébullition. Il faut que ça cuise très très doucement.

Ne pas cesser de remuer. La crème doit napper la spatule. Pour savoir si la cuisson est suffisante mettre de la crème sur la spatule et passer son doigt, si le trait du doigt reste, on est presque bon.



Quand la crème nappe, hors du feu, ajouter le beurre en 2 ou 3 fois en remuant bien.
Réserver la casserole.

Reprenez la pâte et étaler au rouleau. Garnir votre cercle ou plat. Piqueter le fond de la tarte



Mettre au four (cuisson « à blanc »). ça doit devenir blond/brun environ 20/25 mn



Verser la crème dans la pâte puis disposer les tranches d'orange harmonieusement et retour au four 5 à 10 mn.

