

tarte à l'orange (pour grand plat à tarte)

durée de cuisson : 30 minutes

durée de repos de la pâte 1h

Ingrédients

1) pour la pâte (sorte de pâte sablée plus légère)

- 250 g de farine
- 60 g de beurre
- 2 cuillers à soupe de crème fraîche
- 75 g de sucre
- 1 œuf
- - un rouleau de papier sulfurisé

2) pour la crème :

- une orange non traitée
- 125g de poudre d'amandes
- 200g de sucre
- 3 œufs
- 1 cuiller à soupe de grand marnier ou curaçao
- ½ verre de lait

Méthode :

Mettre le four à préchauffer à 180°

1) pâte à laisser reposer une heure avant d'utiliser

- dans un grand saladier , verser la farine tamisée
- ajouter le beurre en petit morceaux et le sucre
- travailler ce mélange pour que cela devienne sablonneux
- rajouter 2 petites cuillers à soupe de crème fraîche (en rajouter si la texture de pâte sablée n'est pas atteinte à la fin)
- travailler ce mélange et rajouter un œuf entier (sans la coquille bien sur ☺)
- bien pétrir pour obtenir une boule de pâte bien ronde et homogène, sablée
- laisser reposer une heure, avant de la travailler

2) crème :

prendre deux saladiers

- dans un séparer les blancs des jaunes des trois œufs,
- monter les blancs en neige
- dans l'autre saladier, mélanger les 3 jaunes d'œufs avec le sucre.
- ajouter le zeste d'une orange non traitée, ainsi que son jus
- ajouter le lait froid
- mélanger avec la poudre d'amandes
- ajouter le curaçao ou le grand Marnier
- et bien mélanger le tout
- rajouter les blancs en neige, les incorporer à cette crème pour obtenir un mélange homogène et léger

3) la tarte

- sur une feuille de papier sulfurisé, étaler la pâte sablée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (le papier sulfurisé empêche que la pâte se brise en mille morceaux)
- placer la pâte (sur le papier) dans un moule à tarte (grand format), et piquer la pâte, la faire pré-cuire au four, avec dessus de noyaux d'abricots pour éviter qu'elle ne gonfle
- Lorsque la pâte est pré-cuite enlever les noyaux d'abricots, et y verser la crème
- enfourner une demi heure à feu 180° 200° (suivant le four)
- quand la tarte est cuite, la sortir du four et la saupoudrer de sucre glace

laisser refroidir avant de déguster

