

Tarte à l'orange de Marie Thérèse

Pour 6 personnes

Pâte sablée : 1 jaune d'œuf; ½ c à café de sel; 60 g de sucre en poudre; 125 g de farine ; 60g de beurre + 20 g pour le moule (ou acheter une pâte sablée)

Crème

1 œuf entier; 125 g de sucre en poudre; 1 orange

Garniture 3 ou 4 oranges selon taille, 25 g de sucre en poudre; 25 g de beurre

Pâte sablé : Travaillez le jaune d'œuf avec le sel et le sucre. Versez d'un seul coup la farine. Remuez jusqu'à ce que le mélange devienne sableux. Incorporer le beurre en pétrissant la pâte avec la main. Laissez la reposer, pendant 30 mn dans un endroit frais.

Entendez la pâte au rouleau sur un demi centimètre d'épaisseur. Garnissez-en une tourtière préalablement beurrée.

Allumez le four thermostat 5/6

www.sene.name

Tarte à l'orange (suite)

Crème : Travaillez l'œuf entier avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez alors le jus de l'orange et son zeste finement râpé. Etalez cette préparation sur la pâte crue.

Garniture : Pelez les oranges à vif c'est à dire en entamant la chair. Coupez-les en rondelles fines à l'aide d'un couteau scie, disposer les sur la tarte en les faisant se chevaucher légèrement.

Saupoudrez avec le sucre en poudre. Parsemez avec le beurre divisé en petites noisettes. Enfournez a mi hauteur, laissez cuire pendant 40 minutes environ.

Laissez refroidir dans le moule avant de démouler

www.sene.name