

TARTE À L'ORANGE

Octobre 2003 (Actualisé en juillet 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte sablée pur beurre
- ★ 75 cl de lait demi-écrémé
- ★ 6 œufs
- ★ 6 oranges Bio
- ★ 200 g de sucre en poudre (180 + 20)
- ★ 40 g de farine de blé tamisée
- ★ 1 cuillère à soupe de fécule de pommes de terre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 2 cuillères à soupe de gelée d'oranges
- ★ 1 pincée de sel fin

Ustensiles : Moule à tarte, Casserole, Jatte, Fouet, Grenailles (cailloux)

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,85 € (soit 0,81 € par personne)



Recette :

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette, recouvrir d'un papier sulfurisé et étaler des cailloux (ou grenailles). Faire préchauffer le four à thermostat 7/8 (220°C) environ 10 minutes. Enfourner pour 10 minutes et surveiller la cuisson. Retirer le papier sulfurisé et les cailloux et laisser refroidir.

Laver et brosser une orange, en prélever les zestes et les découper en fins bâtonnets. Porter à ébullition le lait avec le sel, le sucre vanillé et les zestes d'orange. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes dans 2 jattes différentes (Utiliser les blancs pour préparer des meringues par exemple). Travailler au fouet les jaunes, 180 g de sucre, la farine et la fécule. Verser cette préparation dans le lait bouillant en mélangeant vivement. Laisser cuire 4 minutes et retirer du feu.

Verser la crème sur le fond de tarte. Garnir avec les oranges pelées à vif et coupées en tranches. Dans une petite casserole chauffer la gelée d'orange avec deux cuillères à soupe d'eau et en napper la tarte. Saupoudrer de sucre semoule (20 g) et mettre à four chaud 20 minutes.

Boisson :

Un bordeaux moelleux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.