



Tarte à l'orange

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 06/03/2016

La tarte à l'orange est réalisée avec une pâte sucrée, de crème d'amande, crème pâtissière et d'orange confites. Cette tarte se déguste de préférence à température ambiante. Servie avec un cidre pas trop doux ou d'un champagne brute .



Pâte sucrée :

- 350g de farine
- 90g de beurre
- 110g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- une pincé de sel fin

Couper en morceaux le beurre et le mélanger avec la farine. Ensuite faire une fontaine et placer au centre les œufs, sel fin et sucre glace. Mélanger en ramenant au centre la farine/beurre. Lorsque tous les éléments sont mélangés, fraiser la pâte avec la paume de la main. Réserver au réfrigérateur recouvert d'un film étirable. Il est recommandée de réaliser cette pâte 24h avant utilisation.

Crème pâtissière:

- 350 g de lait
- 35g de maïzena
- 65g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œufs

Mettre à chauffer le lait, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs puis blanchir. Ajouter la maïzena et verser dessus le lait bouillant. Faire cuire dans la casserole à feu doux jusqu'à ébullition. Débarrasser la crème pâtissière dans un saladier et recouvrir



d'un film étirable pour éviter la formation d'une croûte. Laisser refroidir soit à température ambiante ou au réfrigérateur.

Crème d'amande :

- 60g de poudre d'amande
- 60g de sucre en poudre
- 60g beurre
- 15g farine
- 1 œuf entier

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre en poudre puis ajouter le beurre en pommade et bien mélanger. Ensuite ajouter l'œuf et la farine. Réserver au réfrigérateur.

Complément pour la tarte :

- 3 grosses oranges
- 50g de Glucose
- 500g de sucre semoule
- 600g d'eau

1. Réaliser un sirop avec le sucre, le glucose et l'eau. Foncer la pâte à tarte et la mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes ou 10 minutes au congélateur.

Cette action permet d'éviter de faire retomber les bords de la tarte et qu'elle rétrécisse lors de sa cuisson.

2. Couper les oranges en tranches fines et les disposer dans un plat et verser dessus le sirop bouillant. Puis poser dessus un papier alu et mettre au four pendant 40 minutes à 160°C. Les laisser refroidir une fois cuites dans leur sirop. Les égoutter après refroidissement.

3. Mélanger la crème pâtissière avec la crème d'amande. Mettre le mélange dans le fond de tarte et cuire au four pendant environ 30 minutes au four à 180°C.

4. Garnir ensuite la tarte avec les tranches d'oranges confites.



Recette de www.vision-plaisir.fr



Pour 8 personnes



PRIX

0.75€ / personne

© 2016 vision-plaisir