



Tartes

Tarte à l'orange



1h **20 min** **40 min** **0** **540**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour l'appareil

4 Orange(s)
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
200 g **Sucre semoule**
180 g **Beurre**
75 g **Amande(s) en poudre**

Ingrédients pour le fond de tarte

1 Pâte(s) brisée(s)

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Rincer les oranges et les essuyer avec du papier absorbant.
- 2 Râper leur zeste au-dessus d'un bol, presser leur jus.
- 3 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 4 Blanchir les oeufs avec le sucre. Les verser dans une casserole.
- 5 Ajouter le jus des oranges et leur zeste, puis faire chauffer sur feu doux pendant 10 minutes, jusqu'à obtention d'une texture nappante.
- 6 Faire fondre le beurre au four à micro-ondes, le verser dans la casserole, hors du feu.
- 7 Ajouter la poudre d'amandes et mélanger.

Étape 2

Cuisson

- 1 Étaler la pâte brisée au fond d'un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.
- 2 Verser l'appareil sur la pâte, enfourner pendant 40 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four.
- 2 Laisser refroidir la tarte sur une grille avant de servir.