



# Les papilles d' **Udibri**

## TARTE A L'ORANGE



Temps de préparation  
30 min



Temps de cuisson  
20 min



Portions  
1 tarte de 20cm



Difficulté  
Facile



Type de plat  
Tarte sucrée



Type de recette  
Dessert/Pâtisserie

### Ingrédients

#### Pâte sucrée :

- 120g de farine
- 70g de beurre mou
- 60g de sucre glace tamisé
- 30g de poudre de noisette
- 30g d'œuf
- gingembre en poudre
- sel de Guérande

#### Crème à l'orange :

- 2 œufs
- 120ml de jus d'orange frais
- 40g de sucre de canne
- 15g de beurre
- zeste d'orange



### Instructions

#### LA PÂTE SUCRÉE

- Dans un saladier, battre le beurre en pommade puis ajouter le sucre et le sel.
- Ajouter l'œuf et mélanger la préparation de façon homogène.
- Ajouter la farine, la poudre de noisette et le gingembre.
- Quand la pâte commence à se former, la sortir du saladier.
- La travailler sur le plan de travail rapidement avec la paume de la main.
- Former une boule, filmer et mettre au frais pendant 1h

#### CREME A L'ORANGE

- Extraire le jus d'orange et du citron. Dans un récipient, fouetter les œufs et le sucre. Ajouter le jus et le zeste et mélanger. Cuire ce mélange sur feu doux jusqu'à épaississement. En fin de cuisson ajouter le beurre. Laisser refroidir, passer au chinois pour une crème bien lisse. Réserver au frais
- Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée. Foncer le moule et laisser reposer au frais 30min.
- Cuire le fond de tarte dans un four préchauffé à 180 ° C pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille
- Dresser la crème d'agrumes dans le fond de tarte, décorer avec des lamelles d'oranges et réserver au frais
- A vos papilles !