

LA TARTE AUX ORANGES SANGUINES

INGRÉDIENTS POUR UNE TARTE DE 24CM:

Pâte sucrée

- 250g de farine
- 180g de beurre
- 1œuf
- 60g de sucre glace
- 1pincée de sel

Crème pâtissière à l'orange:

- 0,5dl de lait
- 1 gousse de vanille fendue
- 100g de sucre
- 4 jaunes
- 50g de farine
- 50g de mascarpone
- Alcool d'orange
- Zestes d'orange

- 10 Oranges sanguines ou autres

PRÉPARATION:

Pâte sucrée:

Dans la cuve d'un batteur, travailler à vitesse lente le beurre et le sucre glace. Ajouter l'œuf, puis la farine et le sel (en deux ou trois fois). Ne pas trop travailler et terminer à la main. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 3 ou 4 heures au frigo.

Abaisser la pâte à 2mm environ et foncer un moule à tarte légèrement beurré (24cmø). Déposer une feuille de papier sulfurisé sur le fond et garnir de gros haricots ou de plomb alimentaires. Cuire à 170 C° pendant environ 20 minutes. La pâte doit avoir une belle couleur blonde. Laisser refroidir.

La crème pâtissière à l'orange:

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue.

Réunir les œufs, le sucre et la farine dans la cuve du batteur, et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Délayer avec le lait chaud. Amener à ébullition en remuant constamment.

Débarrasser et laisser refroidir. Incorporer le mascarpone et quelques gouttes d'alcool d'orange et les zestes râpés.

MONTAGE:

À l'aide d'un couteau à lame fine bien aiguisée, peler les oranges à vif. Prélever les filets et les égoutter sur un papier absorbant.

Garnir le fond de la tarte avec la crème pâtissière. Arranger harmonieusement les quartiers d'oranges sur la tarte et râper un peu de zeste sur le dessus.

