

Tarte à L'orange



Pâte sablée :

250gr farine, 125gr de beurre, 80gr de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel.

Mêler grossièrement œuf, sel, sucre, rajouter le beurre ramolli et la farine.

Pétrir rapidement et mettre au frais ½ heure.

Pâte mousseline :

150gr de sucre, 3 œufs, 125gr de poudre d'amande, 1 cuillère de confiture d'orange (« reflet de France orange et clémentine »), sucre glace, écorces d'oranges confites, 1 cuillère à café de Cointreau.

Mêler dans une terrine les jaunes et le sucre, ajouter les amandes en poudre, le Cointreau, les blancs battus en neige.

Foncer un moule avec la pâte, la piquer, recouvrir d'une couche de confiture d'orange et de la pâte mousseline.

Saupoudrer de sucre glace, décorer avec les oranges confites, faire cuire à feu moyen 45mn environ.

Servir la tarte seule ou avec une boule de glace vanille.