

# Tarte aux oranges sanguines

---

## Ingredients

Pour le curd :

- Le jus de 3 oranges sanguines, soit 180ml environ
- 40g de sucre
- 2 œufs
- 12g de maïzena
- 20g de beurre fondu

Pour la pâte sucrée :

- 180g farine
- 95g de beurre pommade
- 90 g sucre glace (1 càs pour moi)
- 50g de fécule de pomme de terre
- 30g poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

## Préparation de la pâte

Commencez par la préparation de la pâte. Dans le bol du robot équipé du batteur plat, mélangez le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, la fécule et le sel. Quand le mélange est sableux, ajoutez l'œuf et la farine. Poursuivre sans insister jusqu'à ce que vous puissiez former une boule et travailler la pâte. Étalez-la sur une feuille Silpat. Puis foncez-la dans un cercle à tarte (24 cm) et réservez au frais pendant **au moins** une heure.

Faites cuire la pâte à blanc pendant 20-25 minutes à 150 degrés.

## Préparation du curd

Lavez les fruits puis zestez-en un. Pressez des oranges jusqu'à obtenir environ 180 ml de jus (ici 3 oranges).

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena. Puis ajoutez le jus d'orange, le beurre fondu et les zestes. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Versez le mélange dans une casserole. Puis faites chauffer à feu moyen en remuant sans arrêt à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un fouet jusqu'à ce que la crème épaississe.

## Dressage

Étalez tout le curd dans le fond de tarte et décorez avec des fruits frais, surgelés, des graines, des zestes d'agrumes, des meringues... Vous avez le choix! Réservez au frais jusqu'au moment du service.