

Tartelettes à l'orange

Ingrédients

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 1 petit oeuf
- 40g de sucre glace
- 1 pincée de levure chimique
- 3 oranges
- 40g de sucre
- 2 œufs
- 12g de maïzena
- une noix de beurre
- kumquats (facultatifs)

Préparation

- La pâte brisée

Dans la cuve du robot, mélangez la farine avec le beurre, le sel, la levure et le sucre. Versez l'oeuf battu petit à petit.

Formez une boule de pâte avec les mains, puis étalez-la sur un plan de travail fariné ou Silpat. Foncez-la dans 6 cercles à tartes de 10 cm de diamètre. Réservez au frais pendant au moins une heure.

Puis préchauffez le four à 170 degrés et enfournez pour 20 à 25 minutes, à blanc. Les bords doivent commencer à dorer.

- L'orange curd (crème d'oranges)

Pressez les oranges pour obtenir environ 200ml de jus. Prélevez les zestes.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena. Puis ajoutez le jus d'orange 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. Hors du feu, ajoutez le beurre. Mélangez afin qu'il fonde et s'incorpore bien dans le mélange.

- Le dressage

Transvasez la crème d'orange dans une poche à douille et garnissez vos fonds de tartes déjà cuits. Ajoutez des rondelles de kumquats ou morceaux d'oranges crues en topping par exemple.

So foodista