

## Tartelettes aux deux oranges



Ingrédients pour 4 personnes

*Pâte sablée à ma façon :*

- 2 portions de Vache qui rit
- 60g de beurre 1/2 sel bien froid coupé en petits morceaux
- 120g de farine T55
- 40g de sucre en poudre

*Crème à l'orange :*

- 2 orange douces pour le zeste et le jus
- 1 orange amère (pour le zeste uniquement)
- 40g de sucre semoule
- 1 oeuf et 2 jaunes
- 12g de Maïzena
- 75g de beurre doux en morceaux très froid

*Tranches d'orange confites :*

- 2 orange douces (1 pour confire, l'autre pour le jus seulement)
- 50g de sucre
- 50g d'eau

**1.** Préparez la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients du bout des doigts, jusqu'à former une boule. Etalez-la assez finement et garnissez-en 4 moules à tartelettes. Piquez le fond, tapissez de papier cuisson et de billes de céramique. Mettez au frais pour 1h.

**2.** Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire les pâtes à blanc pendant 20 minutes environ. Laissez tiédir et démoulez. Entreposez les fonds de tarte sur une grille.

**3.** Préparez la crème à l'orange. Prélevez le zeste de l'orange amère en le râpant très finement, sans toucher aux parties blanches. Prélevez le zeste de l'orange douce de la même manière. Pressez cette dernière pour obtenir 12 cl de jus. Si vous n'avez pas assez de jus, pressez la 2e orange douce. Faites chauffer le jus d'orange et les zestes sur feu moyen jusqu'à frémissement. Pendant ce temps,



fouettez ensemble le sucre semoule, l'oeuf et les deux jaunes, ainsi que la Maïzena. Hors du feu, ajoutez le mélange oeufs, sucre et Maïzena tout en continuant de fouetter. Replacez la casserole sur feu doux et faites cuire jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez le beurre froid et mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante. Le petit plus : mixez la crème pendant 2 minutes, elle sera encore plus veloutée. Réservez-la au frais.

**4.** Préparez les tranches d'orange confites. Coupez une orange douce en tranches très fines avec un grand couteau bien affuté ou au robot éminceur. C'est l'étape la plus difficile : arriver à faire de jolies tranches pas trop épaisses. Pressez le jus de la 2e orange. Faites chauffer 50g de sucre et 50g d'eau dans une grande poêle. Faites confire à feu très doux les tranches d'orange en les disposant en une seule couche dans la poêle, jusqu'à ce que tout le sirop soit absorbé ; puis arrosez avec le jus de l'autre orange. Laissez réduire à feu doux 5 minutes. Egouttez les tranches d'orange et réservez le sirop restant pour la finition des tartelettes. Laissez le tout refroidir.

**5.** Garnissez les fonds de tarte de crème à l'orange et déposez une tranche d'orange confite par dessus. Au moment du service, versez un peu de sirop pour faire briller les tartelettes (pas avant, sinon cela risque de nuire à la présentation finale).

