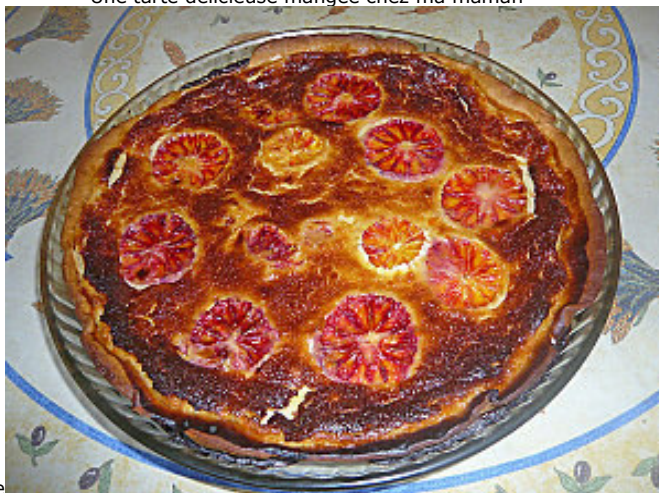


Tarte à l'orange sanguine

Une tarte délicieuse mangée chez ma maman



dimanche



Préparation :

Cuisson :

Attente :

10 min

45 min

laisser

refroidi

r



Niveau :

Facile

Liste des ingrédients		<i>(pour 8 personnes)</i>
Oranges sanguines	2	
pâte brisée	1	
crème fraîche liquide	25 cl	vous pouvez la prendre "allégée" pour un dessert light
Sucre en poudre	120 g	
oeufs	4	

- Déposer votre pâte brisée dans un moule à tarte et faites cuire à blanc 15 min à 180 ° (thermostat 6)
- Pendant ce temps, mélanger dans un saladier les oeufs avec le sucre.
- Ajouter la crème liquide, le jus des oranges et les zestes.
- Découper une orange en fines rondelles, après avoir enlevé la peau (y compris le blanc) et déposer ces rondelles sur le dessus de la tarte.
- Faire cuire 30 min à 180 °.
- Laisser refroidir avant de déguster.