

TARTE A L'ORANGE

Ingrédients pour le fond de tarte :

- 150 Gr de poudre d'amande
- 50 Gr de farine de coco
- 2 Œufs
- 1 Cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 Pincée de sel
- Etaler au doigts et faire cuire 35/40 minutes au four à 200 degrés (Excellente pâte à tarte)

Ingrédients pour la crème à l'orange :

- 3 Oranges
- 50 Gr de sucre de coco ou fleurs de coco
- 3 Œufs
- 1 Cuillère à soupe de maïzena

Préparation de la crème à l'orange :

- Presser les 3 oranges et filtrer le jus
- Prendre une petite quantité de jus d'orange afin de diluer la maïzena
- Mettre le reste du jus d'orange dans un casserole avec le sucre de coco ou fleurs de coco et faire chauffer à feu doux.
- Ajouter la maïzena délayée et remuer
- Battre les œufs à part puis ajouter au mélange avec un fouet jusqu'à épaississement
- Verser sur le fond de tarte cuit et refroidi
- Décorer : Eplucher une orange et la couper en rondelle la disposer sur la tarte

(Cependant si vous le désirez en prenant bien sur des oranges bio, faire confire dans un sirop les tranches d'oranges.) Facultatif

(Arroser la tarte avec le reste du sirop d'orange qui a servi à confire vos tranches d'oranges.)

UN VRAI DELICE TOUT EN COULEUR

