

TARTE A L'ORANGE MERINGUEE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 35 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte :

- 200 g de farine + 30 g pour étaler la pâte
- 50 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf • 110 g de beurre + 10 g pour le moule

Pour la crème :

- 3 oranges bio
- 50 g de beurre •
- 160 g de sucre •
- 4 œufs •
- 2 cuil. à café rases de Maïzena

Pour la meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 4 cuil. à soupe de sucre

Etapes de préparation

1. Préparez la pâte : mettez la farine, le beurre en parcelles, la poudre d'amandes et le sucre glace dans le bol d'un robot. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit sableux puis ajoutez l'œuf entier et mixez par à-coups pour que la pâte forme une boule. Emballez-la dans du film étirable et réservez-la 3 h au frais.
2. Préparez la crème : brossez une orange sous l'eau chaude, essuyez-la et râpez son zeste. Pressez-la ainsi que les 2 autres oranges pour recueillir leur jus. Faites-le chauffer avec le beurre dans une casserole. Dans une jatte, fouettez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la Maïzena et le zeste râpé, puis le contenu de la casserole en remuant. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen, sans cesser de remuer, pendant 1 min environ.
3. Préchauffez le four à th 6 (180°), beurrez un moule à tarte. Sortez la pâte, étalez-la sur le plan de travail fariné, piquez-la de quelques coups de fourchette et mettez-la dans le moule. Versez la crème à l'orange sur le fond de tarte et enfournez pour 30 min environ. Sortez la tarte du four, laissez-la tiédir puis démoulez-la sur une grille et laissez refroidir.
4. Au dernier moment, confectionnez la meringue : battez les blancs d'œufs en neige ferme, ajoutez le sucre en pluie à la fin et répartissez la meringue sur la tarte. Passez la quelques secondes sous le gril du four pour dorer la meringue et servez.