

Tarte Fine à l'Orange

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ORANGE(S)	2
- BEURRE	70g fondu
- SUCRE SEMOULE	70g
- PATE FEUILLETEE	1
- OEUF(S)	2

Recette:

- Prélevez les zestes des 2 oranges.
- Pressez-les et conservez le jus.
- Préchauffez le four à 180-200°C.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez-y les zestes.
- Fouettez les œufs avec le sucre et le jus d'oranges.
- Versez le tout sur la pâte.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

