

Tarte à l'Orange en Crème Brûlée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- PATE SABLÉE	1x (DI-282)
- ORANGE(S)	2
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à soupe (DI-280)
- OEUF(S)	5
- SUCRE SEMOULE	80g
- MAIZENA	25g
- BEURRE	175g
- SUCRE DE CANNE	



Recette:

- Préparez la pâte sablée comme indiqué dans la recette DI-282.
- Placez-la dans votre moule à tarte sur du papier sulfurisé, foncez les bords et piquez le centre avec une fourchette. Réservez au frigo 30 minutes.
- Séparez 2 jaunes d'œufs de leur blanc. Conservez les blancs.
- Dans un plat creux, mélangez 3 œufs entiers et les 2 jaunes avec le sucre semoule.
- Fouettez énergiquement puis intégrez la maïzéna tamisée en continuant à fouetter.
- Prélevez le zeste d'une orange et ciselez-le.
- Pressez les 2 oranges pour obtenir 200 ml de jus.
- Portez à ébullition le jus d'orange avec la vanille et les zestes dans un caquelon.
- Ajoutez alors, tout en fouettant, le mélange aux œufs et poursuivez la cuisson doucement jusqu'à obtention d'une crème épaisse.
- Hors du feu, intégrez le beurre coupé en dés à l'aide d'un fouet.
- Transvasez dans un plat creux et filmez au contact. Réservez au frais jusqu'au complet refroidissement.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites cuire la pâte sablée à blanc pendant 18-20 minutes.
- Sortez-là du four et badigeonnez le centre de la pâte de blanc d'œuf fouetté. Réenfournez 5 minutes. Réservez.
- Lorsque la crème est bien refroidie, fouettez-la énergiquement puis étalez-la sur la pâte précuite. Lissez à la spatule.
- Au moment de servir, saupoudrez de sucre de canne et brûlez au chalumeau.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 1 tarte (Diam. 24cm)

Si vous ne consommez pas toute la tarte en une fois, découpez les portions souhaitées, saupoudrez de sucre de canne uniquement ceux-ci et ne réalisez la crème brûlée au chalumeau que sur ces portions.