

[Retrouver la recette sur le site](#)

[Et toutes les explications en photo](#)

Il existe très schématiquement deux types de tarte à l'orange :

- une tarte faite avec une crème pâtissière agrémentée de zeste et de jus d'orange. Au mieux on ajoute une couche de meringue à l'italienne. En gros c'est une tarte au citron meringuée mais à base d'orange.

- une tarte faite avec des tranches d'orange posées sur une crème pâtissière, le tout cuit au four. C'est mieux, on a de la mâche, mais les oranges restent parfois un peu coriaces, surtout si on laisse la peau.

Assez simple dans sa conception, la recette proposée ci-dessous évite les tranches d'orange trop fermes et filandreuses. Les tranches très fines sont confites à froid dans du sucre et du miel. Il faut s'y prendre quelques heures à l'avance, et l'usage d'une mandoline est un plus pour obtenir des tranches fines et régulières.

Préparation : 20 minutes - Cuisson : 50 minutes

Bon marché - Facile - Toute l'année



## Pour : 1 tarte de 25 cm

*Pâte sablée : 1 boule*

*Orange bio : 3*

*Cassonade : 120 g*

*Miel : 2 cuillères à soupe*

*Pistaches mondées : 2 cuillères à soupe*

*Œufs entiers : 2*

*Jaunes d'œuf : 2*

*Crème liquide : 10 cl*

*Farine : 50 g*

*Maïzena : 1 cuillère à soupe*

*Sel, beurre*

## Conseil

*Il est obligatoire d'utiliser des oranges bio.*

*La [pâte sablée](#) est à réaliser la veille, c'est plus pratique à travailler.*

*Deux ustensiles sont fortement recommandés, un zesteur-râpe, pour récupérer des zestes d'oranges sans trop d'effort et une mandoline pour des tranches d'orange fines et régulières.*

*L'idéal est d'utiliser des pistaches émondées, c'est-à-dire des pistaches sans peau. Sinon, en hachant les pistaches, essayer d'enlever le maximum de peau.*

*Vous pouvez remplacer la cassonade par du sucre roux ou du sucre semoule. La cassonade c'est surtout pour le goût.*

- 1 - Quelques heures avant la cuisson, mieux la veille, découper deux oranges en tranches fines et régulières. Éliminer les premières tranches et les dernières qui ne contiennent pas de pulpe. Dans un grand plat, étaler les rondelles d'orange, recouvrir avec le miel et 60g de sucre. Mettre au frais et laisser macérer quelques heures. Penser à arroser les rondelles de temps à autre avec le jus qui se formera dans le plat.
- 2 - Cuire la pâte à blanc, se référer aux explications de la [recette pâte brisée](#). C'est une pré-cuisson de la pâte sans aucune garniture. La cuisson à blanc se fait au four à 180°C pendant 15 minutes. Pendant ce temps, hacher grossièrement les pistaches, râper l'écorce de l'orange restante avec la râpe, presser cette orange. Préparer la crème qui servira à la cuisson en mélangeant le jus de la macération contenant le miel et le sucre, la crème liquide, le jus d'orange, les deux œufs entiers, les deux jaunes d'œufs, la farine, la maïzena, le reste de sucre. Bien mélanger en essayant d'enlever au maximum les grumeaux. Ajouter les zestes d'orange, bien mélanger.
- 3 - Sur la pâte cuite à blanc, répartir les rondelles d'orange sur toute la surface. Ajouter les morceaux de pistaches sur toute la surface de la tarte. Verser délicatement le mélange aux œufs en la répartissant sur la tarte. Remettre au four et cuire 30 à 35 minutes à 180°C.