

KNUSPERLUST

Tarte à l'orange



INGRÉDIENTS (pour 1 Tarte)

Pour la pâte sablée :

250 g **KOMEKO KNUSPERLUST**

- 60 g Poudre d'amandes
- 60 g Sucre de canne blond
- 60 g Huile d'olive douce
- 100 g Lait de soja
- 1 c.a.c Orange bio (Zestes)

Pour la garniture :

- 3 Oranges (le jus)
- 2 c.a.s Fécule de maïs
- 2 œufs
- 4 c.a.s Sucre de canne blond
- 2 c.a.s Marmelade d'oranges
- Essence d'orange (6 gouttes, facultatif)



PRÉPARATION

1. La pâte sablée :

Dans le bol à pétrir du robot, mettre la farine **KOMEKO KNUSPERLUST**, la poudre d'amandes et le sucre, mélanger puis verser l'huile, le lait de soja et les zestes d'orange.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte qui s'agglomère par petits morceaux. Verser alors sur un plan de travail fariné et travailler à la main pour former une boule. L'étaler ensuite directement avec les doigts dans le moule beurré et fariné (dimension 35x 11cm).

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur ventilée)

2. La garniture :

Dans le bol du blender, verser le jus des oranges, la fécule, les œufs et le sucre. Mixer jusqu'à obtention d'une émulsion bien homogène. Ajouter la marmelade et les gouttes d'essence d'orange, puis remuer et verser dans le fond de tarte. Enfourner pour 30 min. dans le four préchauffé.

Laisser bien refroidir avant de couper des parts et déguster.

