

Tarte aux oranges

Pour 6 personnes.

250 g de pâte Brisée surgelée, 6 oranges, 2/3 litre de lait, 6 jaunes d'œufs, une pincée de sel, une pincée de sucre vanillée, 200 g de sucre semoule, 40 g de farine, une cuillerée à soupe de fécule.

Faire bouillir le lait avec le sel et le sucre vanillé.

Travailler dans une terrine les jaunes d'œufs, le sucre semoule, la farine et la fécule.

Verser cet appareil dans le lait bouillant en mélangeant vivement avec une spatule en bois.

Laisser cuire 3 à 4 mn et retirer du feu.

Laisser refroidir.

Foncer un moule à tarte avec la pâte Brisée et la recouvrir d'une feuille de papier parchemin qu'on remplira de haricots secs ou de petits pois secs.

Faire cuire à four chaud 10 mn.

Laisser refroidir, retirer les haricots, le papier et remplir avec la crème.

Garnir avec les oranges pelées à vif et taillées en tranches.

Saupoudrer d'un peu de sucre semoule et remettre au four 20 mn.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.