

# *Tarte à l'orange*

## *Pour 4 personnes*

200g de pâte sucrée

*1 œuf*

*75g de beurre mou*

*75g de poudre d'amande*

*60g de cassonade*

*30g de farine*

*le zeste râpé d'une orange*

*4 cuil à soupe de confiture d'orange*

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte et foncez-la dans le moule.

Préparez la crème d'amande: mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre d'amande et la farine. Ajoutez le zeste d'orange et quand le mélange est bien homogène répartissez la crème d'amande sur la pâte et enfournez à 180°C pendant 20 minutes.

Laissez refroidir avant de répartir la confiture d'orange sur la crème d'amande. Placez au frais pour que la confiture prenne.