

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Tarte aux mandarines



Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 ou 4 mandarines selon la grosseur
- 1 rouleau de pâte sablée ou brisée prête à dérouler
- 1/2 litre de crème pâtissière (1 sachet prêt à l'emploi ou faite maison)

Préchauffer le four à 200°C.

Beurrer un moule à tarte. Dérouler la tarte dans le moule, piquer le fond avec les dents d'une fourchette. Mettre un disque de papier sulfurisé sur la pâte et le recouvrir de légumes secs destinés à cet usage.

Enfourner à mi-hauteur et faire cuire le fond de tarte à blanc 15 mn puis enlever les légumes secs et le papier sulfurisé et remettre le fond de tarte au four 5 mn. Laisser refroidir.

Pendant ce temps préparer la crème pâtissière en suivant les indications précisées sur le paquet. La laisser refroidir.

Eplucher les mandarines et les couper en rondelles fines.

Etaler la crème pâtissière refroidie sur le fond de tarte et disposer dessus les rondelles de mandarines.

Servir frais.