

TOURTE AU GRAND MARNIER

Préparation: 30 mn

Cuisson: 20 mn



pour 8 personnes

175 g de farine
75 g de sucre en poudre
200 g de poudre d'amandes
125 g de beurre
4 oranges
8 cl de Grand Marnier
70 g de sucre glace
5 blancs d'oeufs

■ Préparez la pâte la veille. Mélangez la farine à 50 g de sucre en poudre et 50 g de poudre d'amandes. Travaillez 100 g de beurre en pommade puis incorporez-y le mélange précédent. En dernier lieu, ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau.

■ Prélevez le zeste de deux oranges, hachez-le. Faites-le cuire 5 minutes avec le reste de beurre et de sucre et un demi-décilitre d'eau. Flambez ensuite avec la moitié du Grand Marnier et laissez refroidir. Pelez les deux autres oranges et coupez-les toutes en rondelles.

■ Etalez la pâte, foncez-en un moule à tarte de 26 cm de diamètre préalablement beurré. Garnissez-le avec le zeste et les rondelles d'oranges.

■ Allumez le four (th. 5-6, 180-200°).

■ Pour terminer, préparez la garniture suivante. Mélangez le reste de poudre d'amandes au sucre glace, aux blancs d'oeufs non battus et au reste de Grand Marnier. Recouvrez la tourte avec cette préparation en lissant bien la surface. Faites cuire 20 minutes à four moyen.



un champagne brut