

Tartelettes à l'orange selon Conticini

Pâte à l'huile d'olive

150g de farine

50g de poudre d'amande

1 œuf

4 cuil à soupe d'huile d'olive

3-4 cuil à café d'eau (si besoin)

1 cuil à soupe de cassonade

Crème à l'orange

2 jaunes d'œufs (3 si ils sont petits)

150ml de lait

2 oranges (zeste et jus)

25g de maïzena

60g de sucre

Glaçage (confiture d'orange)

2 oranges

100g de sucre

50ml d'eau

Confit d'orange

2 oranges

70g de sucre

Pâte à l'huile d'olive: Mélangez la farine, la poudre d'amande et la cassonade, ajoutez l'œuf et l'huile d'olive et commencez à mélanger à la main, ajoutez un peu d'eau si besoin. Quand votre pâte est lisse et homogène, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

Glaçage: Lavez les oranges et râpez le zeste de deux d'entre elles.

Pelez les oranges à vif et prélevez les suprêmes.

Mettez les suprêmes d'oranges dans une casserole avec le zeste, le sucre et l'eau.

Faites cuire à feu moyen, pendant 30 minutes en mixant la préparation 10 minutes avant la fin de cuisson. Réservez au frais.

Crème à l'orange: Râpez le zeste des oranges et prélevez le jus (vous devez en récolter environ 130ml).

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le zeste râpé et la maïzena.

Dans une casserole portez le lait à frémissement puis versez-le sur le mélange œufs-sucre-maïzena, ajoutez le jus d'orange et mélangez avant de reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Réserver au frais pendant 2-3 heures.

Confit d'orange: A l'aide d'un couteau éplucheur prélevez les zestes des oranges. Mettez-les dans une casserole, couvrez les d'eau froide puis portez à ébullition. Egouttez et recommencez l'opération deux fois. Cette opération permet de retirer l'amertume des zestes.

Dans une casserole mélangez les zestes et le sucre, ajoutez les jus des deux oranges puis laissez confire à feu doux pendant 40 minutes. Mixez et réservez.

Préchauffez le four à 200°C. Etalez la pâte à tarte, disposez-la dans des moules ou des cercles à tartelettes, piquez-les puis enfournez à 200°C pendant 12 minutes. Laissez refroidir.

Montage: Etalez le confit d'orange sur les fond de tarte, recouvrez par la crème à l'orange en formant un petit dôme, réservez au frigo pendant 1 heure pour raffermir la crème avant d'étaler le glaçage sur la crème. Gardez au frigo jusqu'à la dégustation.