

Tarte rustique à l'orange, aux amandes et au thym

Pâte

180g de farine de blé

1 cuil à soupe de miel

90g de beurre

40g d'eau

1 cuil à soupe de thym séché

Garniture

3 à 5 oranges selon leur grosseur

Thym

Amandes effilées

Préparez la pâte: Mélangez tout les ingrédients et formez une boule de pâte lisse et homogène, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une feuille de papier sulfurisé en essayant de faire un disque à peu près régulier.

Epluchez les oranges à vif et coupez-les en tranches.

Répartissez les tranches d'orange sur la pâte en laissant le bord libre sur 2-3 cm environ, saupoudrez de thym, répartissez les amandes effilées sur les oranges et rabattez le bord de la pâte. Déposez la tarte sur une plaque de four avant de l'enfourner à 200°C pendant 30 minutes.

Laissez refroidir sur une grille avant de passer à la dégustation.