

Tarte rustique orange sanguine-abricot-spéculoos

Pâte

125g de farine de seigle

75g de farine de blé

45g de cassonade

100g de beurre

60g d'eau

1 cuil à soupe de pâte de spéculoos

1 cuil à café rase de poudre de cannelle

Garniture

2 cuil à soupe de poudre d'amande

3 grosses oranges sanguines

3 cuil à soupe de confiture d'abricot (au safran)

1 cuil à soupe de cassonade

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 rondelles.

Répartissez la poudre d'amande puis la confiture d'abricot sur la pâte en laissant le bord libre sur 2-3 cm environ, répartissez ensuite les tranches d'orange sur la confiture et saupoudrez de cassonade. Rabattez le bord de la pâte et déposez-la sur une plaque de four avant de l'enfourner à 200°C pendant 25 minutes.

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