



Tarte orange meringuée

Pour un cercle de 26 cm :

Pâte sucrée	
Farine	250 gr
Beurre	125 gr
Sucre	125 gr
Œuf	1
Crème orange	
Orange	2
Œufs	3
Jaunes	2
Sucre	80 gr
Maïzena	20 gr
Beurre en cubes froid	180 gr
Meringue	
Blancs	6
Sucre	300 gr

- Faire la crème orange : dans un cul de poule battre les œufs, les jaunes et le sucre puis ajouter la maïzena. Faire bouillir le jus des oranges avec le zeste.
- Dès l'ébullition verser sur les œufs en fouettant et remettre le tout dans la casserole. Cuire sur feu moyen sans cesser de fouetter en tenant l'ébullition 2 minutes.
- Débarrasser dans un saladier, ajouter le beurre au fouet, filmer au contact puis mettre au frais.
- Préparer la pâte : crémier le beurre avec le sucre et ajouter l'œuf. Puis ajouter la farine et pétrir rapidement. Mettre en boule, filmer et mettre au frais 30 à 45 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte et foncer un cercle graissé de 26 cm puis cuire à blanc 15 à 20 minutes. Laisser refroidir.
- Sortir la crème du réfrigérateur et fouetter pour la rendre lisse. La verser sur le fond de tarte cuit.
- Préparer la meringue : monter les blancs et serrer avec le sucre.
- Mettre le four sur grill. Dresser la meringue sur la crème orange avec une douille étoile puis mettre sous le grill du four 3 minutes.
- Laisser refroidir et mettre au frais jusqu'à la dégustation.

Bonne dégustation