

Recette KitchenAid / Thermomix

Tartelettes à l'orange

Aujourd'hui, je vous propose une petite recette "orange" dont vous me direz des nouvelles ! J'ai pris un petit bout de recette de 3 sources différentes, pour arriver à ce résultat qui nous a beaucoup plu...



Ces délicieuses tartelettes sont composées d'une pâte sablée de P.Hermé, d'un orange-curd de Cléa (à l'origine lemon-curd mais il suffit de remplacer les agrumes et le tour est joué) et de tranches d'orange confite du magazine "Saveurs".

Préchauffer le four à 180°C.

Pour 12 tartelettes

PATE SABLEE de P.Hermé

Dans le bol du **Thermomix** ou du **KitchenAid**, mélanger :

- 250 g de farine
- 130 g de beurre mou, sel
- 110 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs

jusqu'à ce que le tout forme une boule bien homogène.

Prenez des moules à tartelettes beurrés ou vos empreintes à tartelettes Demarle et foncez-les avec la pâte sablée.

Remplissez-les de légumes secs et enfournez pour 15 à 20 min (selon le four).

Pendant ce temps-là, préparez la suite...

ORANGE-CURD de Cléa

3 oranges
100 g de sucre de canne blond
1 CS d'arrow-root* (ou de maïzena, si vous n'en avez pas)
3 oeufs entiers

Lavez et essuyez les oranges. Râpez le zeste de l'une d'entre elles et pressez les 3 oranges. Placez zestes et jus dans une petite casserole avec le sucre. Faites chauffer à feu doux pour que le sucre fonde.

Dans un grand saladier, placez l'arrow-root. Cassez 1 oeuf par-dessus et battez au fouet à main pour délayer l'arrow-root. Ajoutez les 2 autres oeufs. Une fois le résultat bien homogène, incorporez ce mélange citron-sucre tout en fouettant.

Réservez dans la casserole, sur feu moyen, et continuez à fouetter. Le mélange va rapidement épaissir. Une fois qu'il est bien crémeux, c'est prêt. Réservez.

Les tartelettes sont cuites, laissez-les refroidir.

Préparez la suite...

ORANGE CONFITE du magazine "Saveurs"

- 1 orange
- 25 cl d'eau
- 50 g de sucre en poudre

Coupez 1 orange en fines rondelles.

Dans une casserole, faites chauffer l'eau + le sucre en poudre pour réaliser un sirop puis faites confire les rondelles d'orange pendant 10 min.

Garnissez les fonds de tartelette avec l'orange curd et décorez avec une rondelle d'orange confite.

*L'arrow-root peut se trouver en magasin bio.

L'arrow root provient d'un tubercule, c'est la fécule extraite du rhizome de la maranta, une plante tropicale. Il se présente sous forme de poudre blanche, qui sert de liant et d'épaississant comme la fécule de pommes de terre et la maïzena. Dans certaines préparations, il peut remplacer les oeufs. Sa digestibilité est excellente. (Parfois vendu au poids (environ 15 euros le kg.). Source : cfaitmaison.