

Tartelettes à l'orange

Ingrédients/2 tartelettes par personne /recette pour 7 personnes

4 pâtes brisées

14 œufs

80g de sucre

40g de maïzena

4 oranges bio

160g de beurre

pour la meringue suisse

4 blancs d'œufs

200g de sucre

Préparation

1)Mettre la pâte brisée dans les fonds de tartelettes ou des cercles de 10cm de diamètre et mettre au frigo pour 30mn.Préchauffer le four à 180°C.Ensuite Piquer la pâte avec une fourchette et enfournez pour 12mn la pâte doit être légèrement doré laissez refroidir

2)Pour la crème à l'orange

3)Dans un saladier ou autre mettre les œufs entier +les jaunes(10 œufs),le sucre,la maïzena,et battre le tout au batteur électrique pendant ¾ minutes.

4)Pressez les oranges vous devez obtenir 460g de jus faire bouillir le jus dans une casserole et versez dans le saladier.Zester les oranges et ajoutez à la crème.Faire cuire 5 minutes à feu doux.

5)Ajoutez le beurre couper en morceaux remuez une minute en fouettant.et laissez refroidir

6)Meringue Suisse

4 blancs d'œufs/200g de sucre

Battez les œufs en neige ferme et ajoutez le sucre et faire refroidir la meringue

7)Mettre la crème à l'orange refroidie dans les fonds de tarte prendre une poche à douilles de votre choix et ajoutez la meringue vous pouvez caramélisé au chalumeau ou sous le grill du four rapidement ou bien telle quel !!!!!!!!!!!!!!!

Bonne dégustation

Matériel

batteur

1 casserole

moules à tartelettes

et surtout **LE TORCHON !!!!!!!!!!!!!!!**

