

## TARTE ORANGE FRUIT DE LA PASSION



### Ingrédients :

- Pâte sablée au chocolat ou pâte brisée
- 2 fruits de la passion
- 35 cl de jus d'orange
- 90 g de sucre
- 3 c à soupe de Maïzena
- 2 jaunes d'œufs frais
- 30 g de beurre

### Déco :

- 1 orange sanguine bio
- 2 fruits de la passion

### Cuisson de la pâte 'à blanc' :

Déposer la pâte dans un moule chemisé de papier cuisson. Bien appuyer sur les bords et piquer le fond à la fourchette. La recouvrir d'un autre papier cuisson et lester de légumes secs ou autres poids. Mettre environ 15 mn dans le four préchauffé à 200°C. Retirer le papier du dessus et poursuivre encore 5 mn. Laisser refroidir sur une grille et démouler ensuite délicatement.

### Crème de garniture :

Détacher la pulpe des fruits de la passion et bien la mélanger dans une casserole avec jus d'orange, sucre, Maïzena et jaunes d'œufs. Porter doucement à ébullition en remuant la masse au fouet. Éloigner la casserole du feu et incorporer le beurre. Fouetter encore 2 mn. Passer la crème au tamis dans un bol, filmer au contact et laisser tiédir. Lisser la crème et la verser sur le fond de tarte. Réserver environ 1h au frais.

### Déco :

Couper l'orange sanguine (avec la peau) en fines rondelles. Fendre chacune jusqu'au centre et en décorer la tarte (voir photo). Répartir dessus la pulpe des fruits de la passion.

### Conservation :

Sans la déco, au réfrigérateur, environ 2 jours à couvert. Décorer seulement au moment de servir.