

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.