

Tarte à l'orange

Ingrédients

1 pâte brisée
3 oranges
3 oeufs
20 cl de crème fraîche épaisse
100 gr de sucre
2 cs de maïzena

Foncer le moule à tarte avec la pâte brisée et piquer cette dernière à l'aide d'une fourchette

Râper le zeste d'une orange et presser le jus de toutes les oranges

Dans un saladier mélanger les oeufs et le sucre

Ajouter le jus et le zeste des oranges

Mettre la crème et la maïzena

Bien mélanger

Verser dans la tarte

Cuire four chaud 180°

Laisser refroidir la tarte avant de la démouler

