

# Tarte à la clémentine

## Pour 6 personnes

Préparation : 10 + 15 minutes

Repos : 2 heures

Cuisson : 20 + 15 minutes (15 + 15 minutes pour moi)

### Pour la pâte sucrée :

- 210 g de farine
- 85 g de sucre glace
- 1 oeuf entier
- 1/2 gousse de vanille
- 125 g de beurre à température ambiante
- 25 g de poudre d'amande
- 4 g de sel (1 petite cuillère à café)

### Pour la garniture :

- 6 clémentines bio (non traitées)
- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre fondu

Préparez la pâte sucrée : Tamisée séparément la farine et le sucre. Ouvrez la 1/2 gousse de vanille en deux et grattez les graines.

Coupez le beurre en petits morceaux et malaxez-le dans un saladier avec une cuillère en bois pour bien l'assouplir. Ajoutez successivement le sel, le sucre glace, les graines de vanille, la poudre d'amande, l'oeuf, et enfin la farine en tournant chaque fois jusqu'à ce que le nouvel ingrédient soit bien incorporé.

Formez une boule et aplatissez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 190° C (170° C pour moi).

Étalez la pâte (sortie du frigo 15 minutes avant) sur 3 mm d'épaisseur et mettez-la dans un moule de 18 cm de diamètre (27 cm pour moi). Piquez le fond avec une fourchette et posez par-dessus un disque de papier sulfurisé recouvert de noyaux d'abricots ou de légumes secs. Baissez la température du four à 180° C (160° C pour moi) et enfournez pour 20 minutes (15 minutes pour moi).

Préparez la garniture : Râpez le zeste de 3 clémentines et pressez-les 6. Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre, le beurre, le jus des clémentines et enfin le zeste des clémentines. Fouettez vigoureusement tous ces ingrédients.

Sortez la tarte du four et versez-y cette préparation. Faites cuire de nouveau pendant 15 minutes.

Servez frais.