



TARTE A L'ORANGE, CRÈME D'AMANDES ET STREUSEL

A LA CARDAMOME

**pour un cercle Ø 30 cm soit pour 10 à 12 personnes
6 oranges - zestes d'oranges râpés -**

Pâte sucrée :

120g beurre mou - 80g sucre glace - grains 1/2 gousse de vanille - 25g poudre d'amandes - 2 pincées de sel - 1 oeuf - 200g farine T.45 -

Dans le bol du K muni de la feuille, battre le beurre mou, tamiser au dessus le sucre glace. Ajouter la vanille, la poudre d'amandes et le sel. Mélanger. Casser l'oeuf dedans, mélanger. Tamiser au dessus la farine et continuer à mélanger assez rapidement. Envelopper de film, entreposer au réfrigérateur.

Crème d'amandes : 120g beurre mou - 150g poudre d'amandes - 120g sucre - 50g farine - 2 jaunes d'oeufs - 2 grosses cuillères à soupe de marmelade d'oranges -

Dans le bol du K muni de la feuille, battre le beurre, la poudre, le sucre, la farine, les jaunes d'oeufs. Puis la confiture. Mélanger. Entreposer au réfrigérateur.

Streusel à la cardamome : 90g beurre froid - 45g poudre d'amandes - 90g farine - 90g sucre - 4 pointes de couteau de cardamome en poudre -

Couper le beurre en petits dés. Dans un cul de poule, mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la farine et la cardamome. Travailler délicatement du bout des doigts jusqu'à une texture sableuse. Frotter encore un peu pour une consistance grumeleuse. Stocker au réfrigérateur.

Le lendemain, étaler la pâte froide et la mouler dans le cercle posé sur une tôle à pâtisserie. Piquer le fond. Remettre au frais 30 minutes.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 200° (th.6).

Râper les zestes de 3 oranges, réserver au frais. Peler les oranges à vif, découper chaque segment en suivant les parois à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Les poser sur un plateau recouvert d'un papier absorbant.

Répartir sur le fond de tarte, la moitié de la crème d'amandes. Disposer les segments d'orange dessus. Étaler le reste de crème d'amandes. Enfourner et cuire 30 minutes (légère coloration). Sortir du four, éparpiller le streusel et cuire au four 10 minutes (allumer le grill s'il le faut). Le streusel doit être joliment doré.

Laisser refroidir au moins 10 minutes. Démouler, déposer sur une grille. Une fois bien refroidie, saupoudrer du sucre glace, répartir les zestes d'oranges.