



Tarte à l'orange au sucre muscovado



Pour 6 personnes, temps de préparation 50 min repos 12h

Les ingrédients : 625g d'appareil à financier, 180g de suprêmes d'orange, 30g de muscovado, 25g de jus d'orange, 25g de Grand Marnier, un peu de beurre pour le cercle à tarte.

L'appareil à financier à préparer la veille : 185g de poudre d'amande blanche, 115g de farine T55, 350g de sucre glace, 325g de blanc d'œuf, 325g de beurre, 35g de pulpe d'abricot.

Dans une casserole réaliser un beurre noisette. Tamiser le sucre et la farine. Dans une terrine ou dans la cuve de votre robot mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et la farine tamisés avec les blancs d'œufs non montés. Ajouter le beurre noisette tiède puis la pulpe d'abricot, lisser le tout au fouet. Réserver 12h au réfrigérateur.

Le montage : préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Beurrer un cercle de cuisson de 22cm de diamètre et de 2cm de hauteur, le poser sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Garnir le cercle avec 625g d'appareil à financier, répartir dessus les quartiers d'orange, et poudrer de sucre muscovado. Enfourner pendant 1 heure.

La finition : retirer le cercle et débarrasser sur une grille. Imbiber le dessus de la tarte avec le mélange jus d'orange Grand Marnier à chaud pour que le liquide pénètre bien. Déguster tiède.