



### GALETTE A L'ORANGE SANGUINE



**La pâte sucrée** : 180g de farine T55, 70g de sucre glace, 50g de poudre d'amandes, 20g de sucre en poudre, 1g de sel, 50g d'œuf, 90g de beurre à température ambiante.

Tamiser la farine et le sucre glace. Dans le bol du robot et au fouet plat mélanger la farine, les sucres, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter l'œuf légèrement battu puis le beurre coupé en dés. Dès qu'une boule se forme arrêter le robot. Étaler le pâton entre 2 feuilles guitare sur 2mm d'épaisseur et laisser reposer au frais pendant au moins 2h. Découper un disque de pâte de 24cm. Beurrer le cercle à tarte, le poser sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et foncer le moule. Araser les bords en pinçant (ou pas) la pâte pour former des plis et réserver à nouveau au réfrigérateur.

**La garniture** : 3 oranges sanguines bio, 150g de sucre en poudre.

Blanchir les oranges entières en les plongeant 1min dans une casserole d'eau bouillante. Renouveler 3 fois l'opération. Les égoutter et détailler des tranches de 5mm. Les poser au fond d'une grande sauteuse, les recouvrir avec le sucre et 20cl d'eau. Les couvrir d'un disque de papier cuisson et les faire confire à couvert et à feu doux 15 à 20 min.

**La dacquoise** : 60g de blancs d'œufs, 80g de sucre en poudre, 60g de poudre d'amandes et 20g de farine T55.

Monter les blancs en neige ferme en les serrant avec le sucre. Mélanger la farine et la poudre d'amandes puis les incorporer délicatement à la maryse dans les blancs montés. Mettre en poche avec une douille lisse de 8/10/12 au choix !

**La finition et la cuisson** : la recette du livre : préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Égoutter les quartiers d'orange, garnir le fond de tarte en les faisant se chevaucher légèrement. Pocher la dacquoise dessus en masquant complètement les oranges et enfourner pendant 20min environ à surveiller.

**Ma version** : préchauffer le four à 160°. Recouvrir le fond de tarte d'une feuille de papier cuisson et de billes de cuisson et le précuire 20min. Retirer les billes et le papier et laisser refroidir. Reprendre le cours de la recette du livre

**La déco** : quand la tarte est refroidie la décorer avec quelques écorces d'oranges confites classiques, saupoudrer de sucre glace et surtout régalez-vous.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)