TARTE MERINGUÉE AUX ORANGES AMÈRES



TARTE MERINGUÉE AUX ORANGES AMÈRES, ces fruits acides comme les citrons, ont la saveur et l'apparence de l'orange. Ils stimulent l'appétit et la digestion ; leur utilisation en dessert devient ainsi intéressante en revisitant la tarte au citron version orange, pour changer de la marmelade.

1 pâte feuilletée
3 petites oranges amères
4 oeufs
120 ml lait d'amande
100 gr sucre de coco
20 gr maïzéna

20 minutes
30 minutes
6 portions



1. Dérouler une pâte à tarte toute prête (sans gluten) et la piquer pour être précuite à 180° pendant 10 minutes



2. Pendant ce temps, clarifier les oeufs



3. Ajouter le sucre aux jaunes et remuer vivement pour blanchir (ou éclaircir) le mélange (garder un peu de sucre pour la meringue - 3 càs)



4. Ajouter la maïzena



5. Bien mélanger au fouet



6. Ajouter le lait d'amandes qui a chauffé sans bouillir



7. Le mélange est liquide



8. Sortir la pâte précuite du four, si elle gonfle, piquer avec un couteau



9. Râper les oranges une fois rincées



10. Ajouter le zeste obtenu dans la crème (garder un peu de zeste pour la meringue)



11. Presser les oranges (garder un peu de jus pour la meringue)



12. Verser le jus dans la pâte et bien mélanger. A ce stade on peut éventuellement faire épaissir cette crème à feu doux sans cesser de remuer pendant 3 ou 4 minutes, pour obtenir une crème pâtissière que l'on étalera sur la pâte sortant du four, puis cuire 10 minutes à 200°C



13. Ou bien, pour gagner du temps, verser la crème liquide sur la pâte chaude et enfourner 15 minutes à 200°C



14. On a réservé un peu de jus et de zeste pour parfumer la meringue



15. Battre les œufs en neige puis verser petit à petit le sucre



16. Ajouter un peu de jus d'orange acide qui va serrer la meringue avec le sucre ajouté



17. Ajouter un peu de zeste et finir de battre bien le tout en meringue bien ferme



18. Remplir une poche à douille avec la meringue



19. Dès la tarte avec la crème est cuite, éteindre le four, puis garnir la surface de la tarte avec la meringue. Sinon déposer la meringue à la cuillère sur la crème chaude



20. Une fois la surface remplie, enfourner encore 5 minutes à four doux pour cuire la meringue (ici à 150°C). Si vous souhaitez une meringue non dorée, il suffit de baisser le four à 100° pour une cuisson de 10 à 15 minutes



21. Sortir du four.



22. Découper des parts tièdes ou froides



23. Cette tarte est aussi délicieuse que la tarte au citron