

Tarte à l'orange et au coco

Ingrédients :

- 300g de pâte brisée
- 20g de beurre,
- 2 oranges non traitées
- 3 œufs
- 150g de sucre
- 1 c.à.s. de maïzena
- 1 boîte de lait de coco
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 c.à.s. de sucre glace
- 50g de noix de coco râpée
- quelques languettes d'oranges confites

Préchauffer le four à 210°C. Abaisser la pâte et garnir une tourtière (environ 26cm de diamètre) préalablement beurrée ; replier le pourtour en cordon ; piquer le fond à la fourchette, recouvrir de papier sulfurisé et lester avec des légumes secs ou des grains de café. Faire cuire 20 minutes.

Préparation de la crème : laver les oranges ; râper le zeste de l'une des 2 oranges et presser le jus des deux.

Battre un œuf et deux jaunes (réserver les blancs) avec le sucre en poudre jusqu'au blanchiment du mélange. Ajouter la maïzena puis le lait de coco, la crème fraîche, le zeste et le jus des oranges.

Mettre dans une casserole et faire cuire à feu doux jusqu'à épaississement.

Lorsque le fond de pâte est cuit, retirer le papier et verser la crème à l'orange. Battre les blancs en neige avec le sucre glace puis incorporer la noix de coco râpée et les languettes d'oranges confites hachées menu.

Étaler cette neige sur toute la surface de la tarte et repasser 10 minutes au four à 220°C puis recouvrir d'une feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Servir tiède ou froid.

Accord met et vin :

Muscat de Mireval ou Beaume de Venise

