

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Amandines

La combinaison **purée d'orange** et **poudre d'amande** est fabuleuse et à tester sans modération le [cake orange - amande](#), il est devenu un classique de mes brunchs.

L'orange atténue le goût de sucre et valorise l'amande. Vous allez pouvoir préparer 8 petites tartelettes ou une grande tarte.

Pâte sucrée 250 g farine 125 g de beurre 100 g de sucre 1 oeuf Sel	Crème d'amandes 100 g de beurre pommade 125 g de sucre 80 g de poudre d'amande 100 g de purée d'orange 2 oeufs Amandes effilées
--	--



La **veille**, faites cuire 1 **orange** dans une grande casserole d'eau pendant **40 minutes**. Dans un mixeur, réduisez-la en purée. Il est préférable d'attendre qu'elle refroidisse un peu pour pouvoir **la couper en 4** avant de la mixer. Une orange donne environ 200 g de purée, elle se conserve très bien au frigo. Vous pouvez l'utiliser dans toutes **vos préparations sucrées**. Il n'est pas possible de faire cuire une moitié d'orange.

Préparez la **pâte sucrée** dans un cul de poule, vous pouvez remplacer l'oeuf par 30 ml d'eau. Formez deux boules, enveloppez-les dans du film alimentaire et **aplatissez-les** légèrement pour les étaler plus facilement.

Laissez reposer **30 minutes**.

Beurrez vos moules.

Abaissez la pâte et foncez dans des moules individuelles. Je trouve que cette recette se présente mieux en **tartelettes** mais vous n'êtes pas obligés de me suivre et vous pouvez préparer une grande tarte.

Remettez au frigo vos tartelettes.

Préchauffez le four à **170 °**

Dans un cul de poule, mélangez le **beurre pommade** et le **sucre**. Ajoutez la **poudre d'amande**, la **purée d'orange**.

Ajoutez les **oeufs** un à un et mélangez énergiquement.

Sortez les tartelettes du frigo, remplissez chacune de la préparation sans faire déborder sinon le démoulage serait impossible.

Saupoudrez d'**amandes effilées**.

Enfournez pour **20 à 25 minutes**. Si vous êtes courageux, à la fin de la cuisson, démoulez et remettez au four pour 5 minutes pour bien dessécher la pâte, plus facile lorsque l'on utilise des cercles et non des moules.

Vous pouvez lustrer les tartelettes avec de la confiture d'abricots mais je ne trouve pas que cela soit nécessaire.