

**Tarte à l'orange du Sud de l'Italie**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :**
**- 220 g de farine**
**- 40 g de sucre**
**- 110 g de beurre**
**- 1 œuf**
**- 2 à 3 càs d'eau**
**La garniture :**
**- 2** [**oranges**](https://recettes.de/orange) **bio**
**- 90 g de sucre**
**- 4 œufs**
**- 2 càs de** [**liqueur d'orange**](https://recettes.de/liqueur-d-orange)**(1)**
**- 150 ml de crème fleurette**
**- 70 g d'**[**écorce d'orange confite**](https://recettes.de/ecorce-d-orange-confite)
**- 25 g de** [**pignons de pin**](https://recettes.de/pignons)**- Sucre glace pour la finition**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre posé sur la plaque à pâtisserie**
**Préchauffage du four**  **- à 180°C pour le fond de tarte
- à 160°C pour la tarte et sa garniture**

.

**La pâte :**

Mélanger la farine et le sucre.
Ajouter le beurre en parcelles et "[**sabler**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" du bout des doigts ou avec le batteur du robot.
Ajouter l'œuf et l'eau cuillerée par cuillerée et pétrir rapidement pou pouvoir former une boule.
Étendre la pâte au rouleau, foncer le moule et piquer à la fourchette.
Couvrir et réfrigérer pendant une heure.
Choisir le mode préféré et faire [**cuire la pâte à blanc**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) pendant 10 minutes.
Retirer le lestage et cuire encore 10 minutes.

**La garniture :**

Laver les oranges et râper finement leur zeste.
Presser le jus d'une orange et réserver l'autre.
Travailler au fouet les œufs avec le sucre.
Ajouter la [**liqueur d'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/) et le jus d'orange et continuer à travailler au fouet pour obtenir un mélange crémeux.
Monter la crème liquide bien froide en chantilly ferme
et l'incorporer au mélange précédent.
Ajouter le zeste des oranges et les dés d'écorce d'orange confite.
Répartir les pignons de pin sur le fond de tarte précuit (j'en ai gardé quelques uns pour la déco).
Verser la crème à l'orange.
Enfourner pour 40 minutes environ jusqu'à ce que la crème soit prise.
Démouler délicatement et laisser refroidir sur une grille.
Peler l'orange restante [**à vif**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et détacher les suprêmes.
Décorer la tarte avec les suprêmes d'orange et quelques pignons.
Saupoudrer de sucre glace et caraméliser au chalumeau (ou une à deux minutes sous le grill du four).