**Tarte valbonnaise**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le shortbread :
- 130 g de farine
- 130 g de beurre**
**- 40 g de sucre glace**
**- 25 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**
**- 1 pincée de sel**
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**

**1 cercle à gâteau de 24 cm de Ø**
**Préchauffage du four à 180°C** 

J'ai mis tous les ingrédients dans le bol du robot et j'ai mixé jusqu'à ce que la pâte se forme.
Poser la pâte à l'intérieur du cercle et l'étaler à la main.
La tasser avec le dos d'une cuillère ou avec un pilon.
Enfourner pour 12 minutes.
Laisser refroidir

**La crème d'amande :
- 150 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 75 g de sucre glace**
**- 260 g (160g + 100g) de** [**marmelade d'orange**](https://recettes.de/marmelade-d-orange)
**- 1 pincée de sel**
**- 1 càs d'**[**eau de fleur d'oranger**](https://recettes.de/eau-de-fleur-d-oranger)

Glisser une bande de papier cuisson entre le cercle et le biscuit.
Là encore j'ai mis dans le bol du robot, les amandes, le sucre, le sel,
160 g de marmelade d'orange et l'eau de fleur d'oranger.
Mixer pour obtenir une crème homogène.
Étaler la crème sur le biscuit en laissant une petite bande de biscuit sur le tour.
Répartir la marmelade restante sur toute la surface.

**La dacquoise :
- 5** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(170 g)
- 25 g de sucre en poudre
- 125 g d'amandes en poudre**
**- 125 g de sucre glace + 1 càs pour la finition**
**- 50 g d'amandes effilées**
**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **bio**

**Préchauffage du four 200°C** 

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre en poudre.
Mélanger les amandes en poudre avec le sucre glace.
Ajouter ce mélange aux blancs d'œufs en mélangeant délicatement à la spatule.
Étaler la dacquoise sur la crème d'amande.
Répartir les amandes effilées et saupoudrer d'une cuillerée de sucre glace.
Enfourner pour 25 minutes.
Râper finement le zeste de l'orange et en saupoudrer le dessus.
Déposer la tarte sur une grille et retirer délicatement le cercle et le papier.
Laisser refroidir.
Nous avons trouvé la tarte encore meilleure le lendemain.