**Tarte à l'orange de fête**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, Snack, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/04/tarte-a-lorange-de-fete-p1100543.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La Pâte sablée Kayser :  
- 145 g de farine  
- 20 g de sucre en poudre**  
**- 35 g de sucre glace**  
**- 20 g d'amandes en poudre (ou de noisettes)**  
**- 90 g de beurre**  
**- 1 œuf + 1 blanc pour la cuisson de la pâte**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de** Ø  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Préparer la pâte suivant la recette de la [**Pâte sablée Kayser**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser-a-lamande/).  
Foncer le cercle, piquer la pâte à la fourchette, couvrir et laisser reposer au frais pendant 30 minutes au minimum.  
Faire [**cuire la pâte à blanc**](https://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) pendant 15 minutes comme dans la recette en choisissant le mode préféré.  
Retirer le lestage, badigeonner la pâte au pinceau avec du blanc d'œuf et remettre au four pour laisser sécher pendant encore 10 petites minutes.  
Pendant ce temps, préparer la crème orange-amande.  
 **La crème orange-amande :  
- le zeste d'une orange râpé finement**  
**- 90 ml de jus d'**[**orange**](https://recettes.de/orange)  
**- 75 g de beurre pommade**  
**- 75 g de sucre glace**  
**- 85 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 2 œufs**

Mélanger le beurre pommade avec le sucre et les amandes en poudre  
Ajouter les œufs, le zeste et le jus d'orange et bien mélanger.  
Étaler cette crème sur le fond de tarte.  
Remettre au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.  
Laisser refroidir sur une grille.

**La crème onctueuse à l'orange :  
- 90 ml de jus d'orange**  
**- le zeste d'une orange**  
**- 75 g de sucre**  
**- 5 g de Maïzena ©**  
**- 1 œuf + 1 jaune**  
**- 85 g de beurre**  
.  
Mélanger dans une casserole le sucre, la Maïzena et les œufs.  
Ajouter le jus et le zeste d'orange.  
Porter doucement à ébullition sans cesser de remuer.  
Retirer du feu, laisser refroidir un instant puis ajouter le beurre en parcelles et bien remuer pour lisser la crème.  
Verser la crème sur la tarte.  
Mettre au frais pendant 2 heures au minimum (pour moi jusqu'au lendemain).  
J'ai simplement décoré de quelques dés d'écorce d'orange confite et d'œufs en chocolat pour fêter Pâques.