

Tarte à la mousse d'oranges

Pour la pâte :

250 g de farine
80 g de beurre
100 g de sucre
1 pincée de sel
1 pincée de levure chimique
½ pot de yogourt
le zeste d'une orange

Pour la garniture :

3 oranges blondes
1 dl de crème fraîche
50 g de sucre
1-2 barquettes de 100 g d'oranges confites
1 barquette de citrons confits
3 œufs
1 sachet de sucre à la vanille Bourbon



Dans un récipient haut et étroit, mettez les fruits confits et le jus de deux oranges ainsi que les filets de la troisième orange, dont on aura préalablement prélevé le zeste. Laisser mariner ½ heure.

Pour la pâte : sablez la farine, le sucre, le sel, la levure et le zeste avec le beurre puis liez avec le yogourt.

Abaissez sur le papier cuisson fariné, foncez à la forme, piquez à la fourchette, entreposez au frais ½ h au minimum.

Chauffez le four à 190°C, grille dans le bas du four.

Pour la garniture : passez au mixer plongeur le mélange qui marine. Mettez la crème obtenue dans un grand bol avec les sucres, la crème fraîche et les 3 jaunes d'œufs. Mélangez. Battez les blancs d'œufs en neige et amalgamez au moyen d'une spatule en caoutchouc.

Répartissez sur le fond de tarte, lissez, enfournez 40 min.

Attendez 10 min pour démouler avec le papier cuisson, car la tarte reste très molle.

Version sans gluten : changer la farine