

La fameuse tarte à l'orange de maman Combrisson

Hyper rapide à faire

Ingrédients :

Une pâte brisée ou sablée

4 oranges non traitées après récolte

1oeuf

80 g de beurre

150 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

Mélanger œuf, sucre vanillé et sucre jusqu'à blanchissement. Y ajouter le jus d'une orange et le zeste des 4 oranges. C'est là le point difficile : il faut râper ni trop fin ni trop gros (ni purée ni copeaux), la taille idéale étant celle du gruyère râpé industriel. Finir en ajoutant le beurre fondu (mais pas crâmu). Ça doit faire un brouet assez infâme et très parfumé. Verser tout ça sur la pâte. Mettre au four assez chaud (7-8) pour environ 25 à 30 minutes.

Après la 20^{ème} minute, surveillez : l'aspect idéal doit être le suivant : pâte normalement dorée mais pas complètement carbonnée. La garniture a doré, le volume a réduit à moins d' 1 cm d'épaisseur.

Une bretonne dit : « ça doit être kouign » (grillé-confit-bien gras)

Eviter les grosses cloques noires qui peuvent apparaître si le four chauffe trop par au-dessus.

Manger encore un peu tiède.