

## TARTE AUX AGRUMES ET AMANDE

*Ingrédients pour 12 personnes (2 tartes)*

### Ingrédients

- 500 g de pâte brisée
- 800 g d'oranges non traitées
- 1,2 kg de pamplemousses non traités
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf
- 160 g de sucre semoule
- 140 g de poudre d'amande
- 20 g de sucre glace

Séparez la pâte en 2 puis étalez chaque pâton à une épaisseur de 4 millimètres environ. Laissez reposer ces 2 fonds de tarte environ 20 minutes.

Pelez à vif les agrumes.

Récupérez les quartiers d'agrumes et réservez-les dans une boîte.

Dans une terrine, faites blanchir les œufs avec le sucre. Dans ce mélange, ajoutez la poudre d'amande ainsi que les zestes d'agrumes.

Garnissez les fonds de tarte avec l'appareil aux agrumes.

Posez les quartiers d'agrumes en variant les couleurs.

Faites cuire à 165°C (th, 5-6) les 2 tartes, pendant 20-25 minutes.

Après cuisson et refroidissement total, saupoudrez de sucre glace puis servez.

Recette tirée de *Ma cuisine marocaine* de Christophe Leroy, édition Flammarion