

# Tarte à l'orange



Cette recette provient des cartes Betty Bossi pour les enfants «Hit-parade des enfants». Ces cartes sont disponibles auprès de Betty Bossi, cuisine pour enfants, 6009 Lucerne ou sur le site [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)



**Betty Bossi**  
pour les enfants

14

Certainement personne dans ton entourage n'a encore mangé de si délicieuses tartes à l'orange. Prépare-les donc, tu recevras à coup sûr de nombreux compliments.

1 abaisse de pâte à gâteau env. 25 x 42 cm

Couper la pâte en deux dans la longueur et la largeur, la poser dans quatre petits moules à tarte graissés, appuyer un peu. Piquer le fond à plusieurs reprises avec une fourchette. Entreposer les moules env. 15 minutes au frais.



4 c. à soupe de confiture de fraises

Répartir la confiture sur les fonds de tarte avec une cuillère.

1 kg d'oranges

Peler les oranges et les couper en deux avec un couteau à scie. Couper les moitiés en fines lamelles, les poser sur la confiture.



40 g d'amandes moulues  
½ c. à soupe de sucre  
1 pointe de couteau de cannelle  
1 c. à soupe de crème

Mélanger les amandes, le sucre, la cannelle et la crème dans un bol. Répartir la préparation sur les oranges.

Cuisson

Env. 30 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 degrés. Sortir du four, laisser tiédir sur une grille, démouler. Les tartes sont meilleures quand on les mange encore tièdes.



15