

TARTE DANOISE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

250 g de farine

3 jaunes d'œufs

1/2 paquet de levure

1 pincée de sel

125 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

125 g de beurre Ingrédients

Pour la farce :

De la confiture d'orange

100 g de sucre

3 blancs d'œufs

100g de noisettes (ou
amandes)

PRÉPARATION

Mélanger la farine, la levure, les sucres et le beurre en morceaux. Ensuite, travailler avec les mains, faire un puits et y verser les jaunes d'œufs. Réunir en boule.

Etendre la pâte sur un moule recouvert d'un papier cuisson.

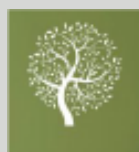
Étaler une couche de confiture d'orange (facultatif : ajouter des écorces de fruits confits si la confiture n'en a pas)

Préparer la farce:

Battre les 3 blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter 100 g de sucre en continuant de battre puis 100 g de noisettes ou amandes moulues.

Recouvrir la confiture de cette farce.

Recette proposée par



Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com

