

# Tarte fraîcheur à l'orange et au citron

Retrouvez toutes les recettes de  
Marielle sur notre blog de cuisine :

[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



20 minutes



30 minutes



6 personnes

## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte :

- 150 g de farine de blé\* T65
- 75 de beurre\*
- 1 œuf\*
- 1 pincée de sel

### Pour la garniture :

- 75 g de beurre\*
- 200 g de mascarpone\*
- 150 g de sucre de canne
- 2 œufs\*
- 1 c à c de zestes d'orange
- 1 c à c de zestes de citron
- 1 pincée de cannelle en poudre
- sel
- sucre glace (facultatif)

\*peut contenir des allergènes

### Une recette de Séverine, salariée du Fenouil Biocoop

1. Préparer la pâte en sablant la farine, le sel et le beurre du bout des doigts.
2. Ajouter l'œuf, pétrir délicatement pour former une boule et réserver.
3. Préparer la garniture : mélanger les œufs et le mascarpone, puis ajouter le sucre de canne, les zestes, la cannelle et le sel.
4. Étaler la pâte au rouleau, la disposer dans un moule à tarte et la recouvrir de garniture.
5. Cuire à 210°C pendant 30 minutes.
6. Une fois sortie du four et refroidie, saupoudrer la tarte de sucre glace !



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauza  
02 85 29 29 69