

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



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'Haozua
02 85 29 29 69