

Tartelettes aux oranges

3 œufs

150 gr de beurre

125 gr de sucre

100 gr de flocons d'avoine

100 gr de farine

2 cuil. à café de levure chimique

75 gr d'amandes hachées

4 oranges non traitées

150 gr de confiture d'oranges

Séparer les œufs. Mélanger les jaunes avec le beurre ramolli et le sucre. Bien battre jusqu'à obtenir une masse crémeuse. Mélanger les flocons d'avoine avec la farine, les amandes et la levure chimique. Incorporer à la masse. Monter les blancs d'œufs en neige ferme, incorporer dans la masse et soulever doucement pour casser la neige. Laver les oranges à l'eau chaude et râper le zeste. Ôter les parties blanches et lever les filets. Couper la moitié des filets en petits morceaux et les incorporer à la pâte. A l'aide d'une cuillère remplir des moules à tartelettes d'env. 6 cm de diamètre. Garnir avec les restes des filets d'oranges.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, chaleur tournante environ 160°, gaz thermostat 23.

Temps de cuisson : env. 20 mn.

Abricoter à l'état chaud.