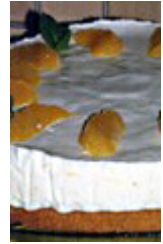


Tourte à l'orange et au yogourt



Biscuit

2 oeufs
1 pincée de sel
60 g sucre

Battre jusqu'au ruban.

30 g farine
30 g féculé

Tamiser, ajouter et incorporer délicatement.

moule à charnière de 26 cm de diamètre

Tapisser le fond du moule avec du papier à pâtisserie. Graisser le bord.

Cuisson: 20 à 30 minutes au bas du four, préchauffé à 180°C.

Détacher le bord du biscuit, démouler sur une grille, ôter le papier. Laisser refroidir. Tapisser le bord du moule (cercle) d'un papier à pâtisserie, disposer sur un plat à tourte. Remettre le biscuit à l'intérieur du cercle à tourte.

Garniture au yogourt

8 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide
zeste râpé d'une orange
2½ dl de jus d'orange
1 cs de jus de citron
75 g de sucre

Porter à ébullition le zeste et le jus d'orange ainsi que le jus de citron et le sucre. Retirer du feu. Ajouter les feuilles de gélatine égouttées et mélanger jusqu'à dissolution complète. Laisser tiédir.

80 g de pâte d'amandes (massepain)
2 yogourts nature de 180 g
2½ dl de crème fouettée
2 oranges en petits dés

Écraser la pâte d'amandes à la fourchette et mélanger avec le yogourt pour obtenir une masse lisse. Incorporer avec le mélange à l'orange. Mettre au frais jusqu'à ce que les bords prennent, lisser. Incorporer délicatement la crème fouettée et les petits dés d'oranges.

Étendre la préparation sur le biscuit, lisser. Couvrir et laisser prendre plusieurs heures (6 à 12 h.) au réfrigérateur. Retirer le bord du moule ainsi que le papier à pâtisserie.

Décor

crème fouettée
quartiers d'orange (sans peau)
mélisse

Garnir avec les quartiers d'oranges, la crème fouettée et la mélisse.
Servir frais.