# [Tarte à la ricotta et à l'orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/334973/5112386733/tarte_a_la_ricotta_et_a_l_orange.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tarte à la ricotta et à l orange  |   | -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Léger | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 15 mn **Cuisson :** 30 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 45 mn  |

**Pour 8 personnes :**  1 pâte sablée  250 g de ricotta  3 gros œufs ou 4 petits  2 [oranges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) (moyennes)  140 g de sucre  Sucre glace pour décorer  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Foncez la pâte sablée et laissez-la au frais.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Pendant ce temps : battez les œufs avec le sucre et y ajouter la ricotta. Prélevez les zestes des 2 [oranges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) et leur jus et ajoutez-les à la base. Mélangez bien le tout, déposez sur la pâte et enfournez 30 minutes à four chaud à 180ºC (thermostat 6).  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Réservez-là au frais. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |