# [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](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/334973/5112386733/tarte_a_la_ricotta_et_a_l_orange.shtml) |  | -   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | 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. | |
| |  | | --- | |  | |