

## TATIN D'ORANGES

YANNICK

### INGREDIENTS :

4 grosses oranges

75gr de sucre semoule

2 œufs

85 gr de farine

½ sachet de levure chimique

40gr de beurre fondu

Le zeste d'une orange

4 c à soupe de cassonade

### RECETTE :

Pour un moule à tarte de 24/25cm de diamètre

Préchauffer le four à 200

Prélever le zeste d'une orange

Peler à vif les 4 oranges et lever les suprêmes

Fouetter les œufs avec le sucre semoule, ajouter la farine et la levure puis le zeste et le beurre fondu, bien mélanger le tout.

Beurrer généreusement le moule, saupoudrer de cassonade et disposer les quartiers d'orange (suprêmes)

Verser le mélange précédent sur les oranges et mettre au four pour 25 à 30 mn

Démouler après léger refroidissement.