

## ORANGEN-MANDEL-RAUTEN

Préparation 45' Repos 30 ' Cuisson 25'		<b>Pour 30 losanges</b>
<b><u>Ingrédients</u></b>	<b><u>½ dose</u></b>	<b><u>Ustensiles</u></b>
Pour la pâte brisée		- 2 saladiers (grand pour travailler la pâte, petit pour la garniture)
- 300g de farine	150g	- cuillère en bois
- 125g de beurre ½ sel ramolli	65g	- rouleau
- 100g de sucre	50g	- plaque à pâtisser
- 1 œuf	½ ou 1	- plaque de four
Pour la garniture :		- 1 'zesteur'
- 1 orange bio,	½	- film alimentaire
- 150 g d'amandes moulues non pelées, -	75g	- presse agrumes
- 120 g de sucre en poudre	60g	- papier cuisson (pour plaque du four)
Pour le glaçage :		- cuillère à café + couteau type office + couteau type tartineur
- 1 orange bio,	½	
- 120 g de sucre en poudre,	60g	
- 1 pincée de curcuma pour la couleur,	½ pincée	
- petites étoiles en sucre pour la déco	idem	
<b><u>Préparation</u></b>		
1. Pour la pâte brisée, coupez le beurre en morceaux, pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et ajoutez éventuellement un peu d'eau froide. Réfrigérez ensuite pendant 30 minutes.		
2. Pour la garniture, lavez une orange, séchez-la et essuyez-la. Pressez le jus et ajoutez le zeste, les amandes et le sucre pour obtenir une pâte à tartiner (Ajoutez un peu d'eau si nécessaire).		
3. Préchauffez le four à 170 degrés chaleur tournante. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.		
4. Coupez la pâte en deux et étalez chaque pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mm sur un plan de travail fariné (si possible en forme de grand losange). Placer une des 2 pâtes sur la plaque, tartiner du mélange d'amandes-orange et recouvrir avec la deuxième feuille de pâte. Cuire au four jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 25 minutes. Laissez refroidir.		
5. Lavez la deuxième orange, séchez-la, zester finement la peau et pressez-en le jus. Mélangez le sucre en poudre avec un peu de jus d'orange et du curcuma pour former un glaçage épais. Étalez sur la pâte, saupoudrez du décor de zestes et de sucre et laissez sécher. Puis couper en losanges.		

