

## Tarte Soleil Oranaise

### Ingrédients :

- 2 disques de pâte sablée
- 90 g de miel
- 120 g de fruits secs concassés (40 g de raisins, 40 g d'amandes, 40 g de pistaches)
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillerée à café de fleur d'oranger



### Préparation :

- Dérouler 1 disque de pâte sablée sur une plaque de papier sulfurisé.
- Faire une très légère incision à environ 1 cm du bord.
- Badigeonner la partie intérieure de miel, au préalable ramolli, auquel on a ajouté la fleur d'oranger.
- Puis parsemer de fruits secs concassés.
- Couvrir d'un autre disque de pâte et souder avec une fourchette les bords humidifiés de jaune d'œuf dilué dans de l'eau.
- Placer un verre au centre, découper 16 bandes au couteau puis les torsader délicatement.
- Après avoir badigeonné le tout de jaune d'œuf, mettre au four pour 35 à 40 minutes environ à th.6 (180°).
- Servir chaud ou froid.