**RECETTES ROSINE**

**Tarte à l’orange**

1 pate brisée (pas trop fine)

La cuire à blanc pendant 10 minutes ou plus (on ne remet pas la tarte au four)

Crème pâtissière avec 1 zeste d’orange

(Une crème pâtissière, achetée dans le commerce, de marque Alsa)

Etaler la crème pâtissière sur la pate

Couper les oranges en tranches fines

Les faire revenir dans du beurre et du sucre

Les étaler sur la crème

La tarte est terminée

**Crème à l’ananas**

5 œufs entiers

¼ de litre de crème fraiche (1 pot de 25cl)

100g de sucre

1 petite boite d’ananas

1 cuiller à café de fécule

Porter à ébullition et faire épaissir :

Les œufs battus en omelette, avec le sucre, la fécule et le jus d’ananas

Pendant que le mélange refroidi :

Battre ½ de litre de crème fraiche et l’incorporer au mélange

Ajouter les ananas coupés en petits morceaux