



Torta della nonna

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 6 pers

Préparation | 45 min

Cuisson | 50 min

Repos | 1 nuit au frais

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 130 g de beurre mou
- 90 g de sucre
- 2 jaunes d'oeuf
- 0.5 citron jaune (zeste)
- 1 pincée de bicarbonate alimentaire
- 40 cl de lait entier
- 80 g de sucre
- 60 g d'amande en poudre
- 1 oeuf entier + 1 jaune
- 30 g de Maïzena
- 0.5 citron jaune (zeste)
- 1 pincée de sel
- Graines ou gousse de vanille
- 120 g de pignon de pin
- 1 oeuf fouetté avec 1 cuil. à soupe de lait
- Sucre glace

La pâte

A préparer la veille.

Dans le bol de votre robot muni du crochet ou dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre et le zeste de citron de manière (le beurre doit être crémeux).

Ajoutez les jaunes d'œuf, un à un, puis la farine avec le bicarbonate. Travailler rapidement la pâte afin d'obtenir une pâte homogène, lisse.

Formez une boule aplatie, couvrir de film alimentaire, réservez au frais au moins 2 h.

La crème pâtissière

A préparer la veille.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, la vanille, le zeste de citron et le sel puis la Maïzena, fouettez.

Faire bouillir le lait, versez la moitié sur le mélange d'œufs, sans cesser de fouetter. Mettre le tout dans la casserole avec le reste de lait et porter à frémissement tout en fouettant pendant une minute.

Ajoutez la poudre d'amandes. Débarrassez dans un saladier, filmez au contact et réservez au frais.

Dressage et cuisson

Préchauffez, le four à 180°C.

Sortir la pâte à tarte 10 min avant de vous en servir.

Couper 2/3 de pâte et garder le 1/3 restant dans du film alimentaire au frais.

Abaissez votre pâte.

Foncez un moule chemisé. Faire adhérer les bords, réservez au frais.

Faire cuire le fond de tarte à blanc pendant 10 min pas plus !

Sortir la pâte du four. Versez dedans la crème pâtissière froide.

Étalez le restant de pâte et recouvrir la tarte avec la crème. Faire bien adhérer les bords en pressant bien (autrement, elle risque de s'ouvrir en cuisson) puis couper l'excédant de pâte.

Badigeonnez la surface avec le mélange jaune d'œuf et lait, piquez avec une fourchette la pâte puis parsemez abondamment de pignons.

Enfourner pendant 30 à 40 min env.

La tarte va un peu gonfler et dorer quant aux pignons, ils vont torrifier.

Une fois refroidit, démoulez et saupoudrez de sucre glace.

Déguster le jour même ou le lendemain.