

CROSTATA A LA RICOTTA

Temps de préparation : 1h

Cuisson : 40 min



INGREDIENTS pour 8 personnes	
POUR LA PATE	POUR L'APPAREIL
Farine de blé : 300 g Sucre en poudre : 200 g Beurre demi-sel : 150 g Oeuf(s) : 1 pièce(s) Jaune(s) d'oeuf(s) : 2 pièce(s) Citron(s) jaune(s) : 1 pièce(s)	Ricotta : 500 g Mascarpone : 250 g Cannelle en poudre : 2 g Gousse(s) de vanille : 1 pièce(s) Citron(s) jaune(s) : 1 pièce(s) Jaune(s) d'oeuf(s) : 2 pièce(s) Sucre en poudre : 130 g Pour le reste de la recette Sucre glace : 10 g

PREPARATION

1. POUR LA PÂTE

Verser la farine dans un grand saladier. Ajouter le sucre, les oeufs, le zeste du citron et le beurre en morceaux. Du bout des doigts, travailler rapidement la pâte, juste le temps nécessaire pour bien amalgamer tous les ingrédients et obtenir une pâte lisse.

La façonner ensuite en boule, puis l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 min.

2. POUR L'APPAREIL

Disposer la ricotta dans un saladier et ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs, la cannelle et le zeste de citron râpé. Fendre la gousse de vanille pour en récupérer les graines et les ajouter aux autres ingrédients. Mélanger le tout avec un fouet. Ajouter le mascarpone et mélanger de nouveau avec le fouet jusqu'à obtenir une crème lisse.

3. POUR LA CUISSON

Préchauffer le four à 170 °C (th. 5) en chaleur tournante.

Avec un rouleau, étaler les 2/3 de la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé, puis fonder un plat à tarte avec ce disque de pâte. Verser ensuite la garniture sur le fond de tarte et lisser la surface.

Étaler le reste de pâte entre 2 papiers sulfurisés et tailler des bandelettes. Les répartir ensuite à la surface de la garniture en format un treillage. Presser les extrémités des bandelettes de pâte sur le bord du fond de tarte afin de les coller à la pâte et de les empêcher de rétrécir pendant la cuisson. Rabattre enfin le bord de pâte tout autour de la tarte.

Enfourner la crostata pendant 35 à 40 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée et que la ricotta ne soit plus tremblotante.

La sortir ensuite du four et la laisser refroidir complètement avant de la démouler.

Dresser la crostata sur une grande assiette de service et la saupoudrer de sucre glace avant de la déguster.

