

TORTA DELLA NONNA (tarte italienne à la crème pâtissière)

Torta della Nonna signifiant en italien "gâteau de la grand-mère", un dessert traditionnel très populaire en Toscane !
Il s'agit d'une tarte savoureuse garnie crème pâtissière légèrement citronnée, parsemée de pignons de pin et saupoudrée de sucre glace !



Ingrédients pour 10 personnes

Décoration 80 g environ de pignon de pin sucre glace	La crème anglaise 730 ml de lait entier 35 g de Maïzena 30 g de farine 3 œufs 220 g de sucre 1 zeste de citron 1 jaune d'œuf	La pâte brisée 80 g de sucre 225 g de farine 200 g de beurre bien froid 1/2 zeste de citron 1 œuf
--	---	--

Préparation

Etape 1 Dans un mixeur, placez la farine et le beurre bien froid en petits morceaux, sablez. Disposez le mélange sableux sur votre plan de travail, et creusez un petit puits au milieu. Versez-y le sucre, puis ajoutez les œufs.
Râpez la croûte du citron (si possible non traité) et manipulez brièvement les ingrédients juste assez longtemps pour compacter la pâte. Lui donner la forme d'un pain.
Recouvrez-la d'un film transparent ; mettez au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Etape 2 Épluchez le zeste du citron, ne le râpez pas (en prenant soin de ne pas prendre la partie amère blanche). Ajoutez-le avec le lait dans une casserole.
Portez à ébullition à feu doux.
Dans un bol, mélangez les 3 œufs, le jaune et le sucre.
Une fois le mélange devenu homogène, ajoutez la farine et la fécule de maïs tamisées à l'aide d'un tamis. Mélangez.
Retirez le zeste de citron du lait.
Pour ramolir le mélange farine-sucre-œufs, versez une partie du lait chaud et mélangez au fouet. Puis versez cet appareil dans la casserole avec le reste du lait, toujours à feu doux.
Continuez à mélanger la crème toujours avec un fouet, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, cela prendra environ 10-15 minutes.
Une fois prête, transférez dans un plat à four bas et large puis, couvrir avec un film alimentaire. Laissez refroidir à température ambiante.

Etape 3 Sortez la pâte brisée du frigo.
Farinez légèrement la surface de travail et travaillez-la pour former un disque de 2 à 3 mm d'épaisseur (vous pouvez étendre la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour l'étaler plus facilement).
Graissez et farinez votre moule à tarte de (26 cm de diamètre de préférence) puis foncez-le. Faites bien adhérer le fond et les bords en appuyant avec vos doigts et éliminez l'excès de pâte à l'aide d'un couteau.
Piquez le fond avec les dents d'une fourchette et versez la crème pâtissière de manière homogène.
Répartir les pignons.
Placez la tarte sur l'étagère inférieure de votre un four, préalablement chauffé à 160 °C en mode statique, pendant 50 minutes voire 1 heure.
Pendant la cuisson, si vous remarquez que la surface brunie de trop, vous pouvez la recouvrir d'une feuille de papier en aluminium.
Sortez le gâteau et laissez-le refroidir complètement avant de le saupoudrer de sucre glace