

# SBRICIOLATA A LA RICOTTA

## Tarte crumble

Qu'est-ce que la sbriciolata ?

J'aime déjà le nom : émietée (en gros une sorte de crumble mais moins croustillant qui se rapproche d'une pâte à tarte). Une tarte informelle, sans besoin de rouleau ni de repos (pratique aussi par grosses chaleurs), c'est la tarte crumble que vous pouvez improviser pour un dîner quand vous avez juste une heure devant vous.

C'est la tarte un peu de la nonna ou de la mamma, très répandue en Italie, le plus souvent farcie de ricotta mais aussi encore plus simple de la confiture ou de la pâte à tartiner. Celle à la ricotta reste ma préférée avec celle à la crème pâtissière.

Vous pouvez vous lancer les yeux fermés, elle est à portée de tous ☐  
Sbriciolata ricotta, tarte crumble italienne



Sbriciolata à la ricotta

Type de plat: Dessert

Cuisine: Italienne

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 35 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes

#### Pour la pâte crumble (sbriciolata)

220 g farine T55 ou T65

70 g amandes en poudre

100 g beurre froid en dés

1 oeuf

90 g sucre

1 pincée bicarbonate alimentaire (ou de levure chimique) (facultatif)

1 pincée cannelle ou de cardamome en poudre

1 pincée sel

#### Pour la garniture à la ricotta

450 g ricotta fraîche (ou brousse)

60 g sucre

12 framboises congelées (facultatif)

1 petit verre limoncello ou rhum

1/2 zeste fin citron jaune non traité

1 pincée cannelle ou cardamome en poudre

### Préparation

Préparer la pâte. Dans un saladier mélanger la farine avec le bicarbonate, la poudre d'amandes, le sucre, le sel et la cannelle. Ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts puis incorporer l'oeuf. On doit obtenir une pâte grumeleuse pas tout à fait homogène.

Préparer la farce, mélanger la ricotta avec le zeste de citron, la cannelle et le sucre. Ajouter la liqueur.

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).

Verser la moitié, voire deux tiers de la pâte dans un moule de 22 cm. Appuyer sur le fond avec les doigts afin de faire remonter un peu les bords de la tarte. Garnir avec la moitié de la farce à la ricotta, ajouter les framboises puis le reste de ricotta.

Couvrir avec le reste de pâte en l'émiettant avec ses doigts.

Enfourner pendant 30 à 40 minutes environ (la pâte doit dorer et devenir croustillante)