

CROSTATA DI RICOTTA



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep 2 - Italia Mia ! Luana
cuisine Rome**


INGRÉDIENTS :

- POUR LA PÂTE SUCRÉE
- 140 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 350 g de farine
- 220 g de beurre froid
- Le zeste de 1 citron bio
- POUR LA GARNITURE
- 500 g de ricotta
- 2 jaunes d'œufs
- 175 g de sucre
- Le zeste de 1 citron bio
- Le zeste de 1 orange bio
- Cannelle en poudre
- Confiture de griottes

RECETTE :

1. **Préparez la pâte sucrée** : versez la farine dans la cuve d'un robot culinaire doté du crochet à pétrir. Ajoutez le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs et le zeste de citron. Pétrissez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une pâte. Déposez la pâte obtenue sur le plan de travail, façonnez une boule, filmez-la et réservez-la au réfrigérateur 1 heure.
2. **Préparez la garniture à la ricotta** : dans un saladier, détendez la ricotta à l'aide d'un fouet. Ajoutez le zeste de citron et d'orange, le sucre et 1 pincée de cannelle. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une crème lisse.
3. Préchauffez le four à 170°C.
4. Fleurez le plan de travail et pré-étalez la pâte refroidie avec la paume de la main puis coupez la pâte en deux morceaux identiques. Étalez-la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé.
5. Foncez un moule à tarte de 23 cm préalablement beurré. Appuyez bien pour que la pâte adhère puis coupez l'excédent de pâte à l'aide d'un petit couteau.
6. Piquez le fond de tarte et versez l'appareil à ricotta au centre. Complétez avec la confiture de griottes tout autour.
7. Étalez le restant de pâte et découpez des lanières de 2 cm de largeur.
8. Placez les lanières en forme de croisillons sur la tarte.
9. Enfournez pour 1 heure jusqu'à ce que la tarte ait une belle couleur dorée.
10. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 60 minutes

 8 personnes

 Facile

+ Pour une crostata di ricotta encore plus gourmande, vous pouvez ajouter des pépites de chocolat ou bien des fruits frais ou confits dans la garniture .