Tartes

Torta della nonna - gâteau italien aux pignons

1h50	30 min	50 min	30 min	597
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Sortir le beurre du réfrigérateur, le couper en morceaux et le faire ramollir à température ambiante.
2. Mettre la farine dans un cul de poule, creuser un puits.
3. Mettre au centre les oeufs, les jaunes d'oeuf, le sucre et les morceaux de beurre.
4. Du bout des doigts, mélanger rapidement tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse.
5. Foncer la pâte en boule, la faire reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

1. Zester le citron.
2. Mettre le lait dans une casserole avec le zeste de citron.
3. Porter à ébullition, puis retirer du feu. Filtrer le lait (pour enlever le zeste de citron) et le réserver au chaud.
4. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre dans une petite casserole.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

Ingrédients pour la garniture

50 cl **Lait entier**
150 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
50 g **Farine**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour le dressage

120 g **Pignons de pin**
6 c. à soupe **Sucre glace**

5. Ajouter la farine. Remuer pour l'incorporer aux autres ingrédients.
6. Peu à peu, verser le lait sur le mélange de sucre, oeufs et farine. Bien remuer.
7. Remettre la casserole sur le feu et faire cuire pendant 5 minutes. Continuer à fouetter jusqu'à ce que la crème épaississe.
8. Fouetter la crème sans arrêt pour qu'elle n'attache pas.
9. Retirer la crème du feu, la laisser refroidir.

Étape 3

Préparation de la torta de la nonna

1. Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
2. Étaler les 2/3 de la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Puis chemiser un moule à tarte avec. Réserver le reste de la pâte.
3. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette afin d'éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.
4. Verser la crème sur le fond de la tarte, bien étaler.
5. Etaler le reste de pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Puis déposer la pâte sur la crème pâtissière. Bien faire adhérer les bords avec la première pâte et couper l'excédent.
6. Badigeonner la pâte de blanc d'oeuf puis répartir les pignons de pin sur toute la surface de la tarte.
7. Saupoudrer les pignons avec la moitié du sucre glace.
8. Cela empêche aux pignons de devenir trop bruns.
9. Faire cuire la tarte pendant 45 minutes.

Étape 4

Dressage

1. Sortir la tarte du four, la laisser refroidir puis la démouler.
2. Une fois démoulée, saupoudrer la tarte avec l'autre moitié du sucre glace.
3. Déguster la torta de la nonna froide.

1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf