



Gâteaux

Pastiera napolitaine



4h05

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

2h05

CUISSON

1h

REPOS

844

CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte

400 g **Farine**
200 g **Sucre semoule**
200 g **Beurre doux**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 **Citron(s)**

Ingrédients pour la farce

250 g **Blé**
500 g **Ricotta**
50 cl **Lait entier**
350 g **Sucre semoule**
30 g **Beurre doux**
1 pincée(s) **Cannelle en poudre**
1 **Citron(s)**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
200 g **Fruits confits**

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 saladier et la mélanger au sucre.
- 3 Creuser un puits au centre, mettre les jaunes et l'oeuf entier.
- 4 A l'aide d'une fourchette, battre légèrement les oeufs en y incorporant un peu de farine et de sucre.
- 5 Ajouter les morceaux de beurre et le zeste de citron râpé.
- 6 Du bout des doigts, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- 7 Travailler la pâte rapidement, juste pour amalgamer les ingrédients, afin de ne pas la chauffer.
- 8 Façonner la pâte en boule et la mettre dans une assiette creuse.
- 9 Couvrir la pâte avec un torchon propre et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Faire cuire le blé selon le temps indiqué sur le paquet (généralement 50 minutes). Râper le zeste de citron.
- 2 Égoutter le blé, le verser dans une casserole.
- 3 Ajouter le lait, le beurre et le zeste de citron râpé.
- 4 Faire cuire le tout à feu doux pendant 10 à 15 minutes, pour que le lait infuse et devienne crémeux.
- 5 Ôter du feu et laisser refroidir la préparation à température ambiante.
- 6 Mettre la ricotta dans un cul de poule avec le sucre.
- 7 A l'aide d'une cuillère en bois, travailler la ricotta avec le sucre jusqu'à obtenir une crème.
- 8 Ajouter les oeufs un par un, mélanger à chaque fois.
- 9 Ajouter la cannelle en poudre, l'eau de fleur d'oranger et les fruits confits, mélanger le tout.
- 10 Ajouter la préparation à base de blé et mélanger pour obtenir une farce homogène.

Ingrédients pour la cuisson

- 1 **Beurre doux**
- 1 **Sucre glace**

Étape 3

Préparation de la pastiera et dressage

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Prélever les 3/4 de la pâte, l'étaler sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Étaler la pâte sur du papier sulfurisé aide à ne pas casser la pâte au moment de la mettre dans le moule.
- 4 Beurrer un moule à manqué.
- 5 Foncer le fond et les bord du moule avec la pâte.
- 6 Si la pâte colle et à tendance à se casser, la remettre au réfrigérateur une dizaine de minutes pour la faire durcir.
- 7 Verser la farce sur la pâte.
- 8 Étaler la pâte restante et la découper en rubans d'environ 1 cm.
- 9 Placer la moitié des rubans sur la surface de la farce, à égale distance les uns des autres.
- 10 Placer les rubans restants en les croisant par rapport aux premiers, pour former des losanges.
- 11 Enfourner la Pastiera à 180°C (Th.6) (160°C pour un four à chaleur tournante) et la faire cuire 1 heure.
- 12 Pour vérifier la cuisson, piquer le milieu du gâteau avec un couteau : le gâteau est cuit si la lame du couteau sort propre.
- 13 Sortir la Pastiera du four. Laisser refroidir.
- 14 Saupoudrer la Pastiera de sucre glace avant de la déguster.