

TORTA DELLA NONNA CREMEUSE

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 35 minutes + 2 heures au réfrigérateur

Temps de cuisson : 40 minutes



Ingrédients

Pour la pâte

250 g de farine

90 g de sucre semoule

125 g de beurre mou

2 jaunes d'œufs

1 c. à café de levure chimique (poudre à lever)

1 pincée de sel

½ citron bio

Pour la crème

4 jaunes d'œufs

100 g de sucre semoule

40 g de fécule de maïs

500 ml de lait entier

½ citron bio

1/2 c. à café d'extrait vanille

125 g de pignons de pin

Sucre glace

Pour la pâte : mélangez à la spatule ou au robot le beurre avec le sucre, le sel et le zeste râpé de la moitié du citron. Incorporez les jaunes d'œuf, puis la farine avec la levure et quelques cuillerées d'eau froide pour obtenir une pâte homogène et lisse. Formez une boule aplatie, couvrez de film alimentaire et placez au réfrigérateur pour 2 heures.

Pour la crème : fouettez dans un saladier les jaunes d'œufs avec le sucre, l'extrait de vanille, le zeste râpé de l'autre moitié du citron et la fécule. Portez le lait à frémissement dans une casserole, versez-en la moitié sur le mélange d'œuf tout en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition tout en fouettant. Quand la crème est épaisse, versez-la dans un saladier, couvrez et placez au réfrigérateur pour 2 heures.

Préchauffez le four à 160°C.

Sortez la pâte prélevée, les 2/3 et étalez sur le plan de travail fariné, à 3-4 mm d'épaisseur. Piquez-la et disposez-la dans le fond d'un moule à tarte idéalement à fond amovible. Versez et étalez la crème froide. Étalez le reste de pâte, piquez-la et disposez-la sur la crème en pressant le bord des deux pâtes pour bien les faire adhérer. Badigeonnez le dessus d'un peu de blanc d'œuf, parsemez de pignons de pin et mettez à cuire pendant 40 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Astuce : pour gagner du temps, les préparations de la pâte et de la crème peuvent se faire la veille. Utilisez les blancs d'œufs qui vous resteront pour préparer d'autres gâteaux, des financiers par exemple.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel