

TORTA DELLA NONNA



Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte sablée

- Farine - 400 g
- Sucre glace - 150 g
- Sucre vanillé - 1 sachet
- Œufs - 4 jaunes
- Beurre - 200 g
- Sel - une pincée
- Citron - 1

Pour la crème pâtissière

- Lait frais entier - 1 l
- Œufs - 8 jaunes
- Farine - 80 g
- Sucre - 250 g
- Vanille - 1 gousse
- Citron - 1

Pour recouvrir la *torta*

- Pignons de pin - 100 g
- Sucre glace - 150 g
- Blanc d'œuf ou lait

TORTA DELLA NONNA

Préparation de la torta della nonna

Pour réaliser votre pâte, mettez la farine, le beurre coupé en cubes (encore froid) et une pincée de sel dans un mixeur, et sablez la farine. Versez alors le mélange sur votre plan de travail et formez un puits, dans lequel vous verserez d'abord le sucre glace et le sucre vanillé, puis les jaunes d'œufs et le zeste d'un citron. Pétrissez le tout rapidement jusqu'à obtention d'une pâte compacte et élastique. Formez alors une boule, enroulez-la dans du film transparent et laissez-la reposer au frigo pendant au moins une heure.

Pendant ce temps, réalisez votre crème pâtissière. Réservez un verre de lait et versez le reste dans une grande casserole. Ouvrez la gousse de vanille pour en extraire les graines, puis versez le tout dans le lait. Ajoutez ensuite l'écorce d'un citron, placez la casserole sur le feu et ôtez-la lorsque le lait commence à frémir.

Laissez la vanille et le citron infuser pendant 10 minutes encore, puis retirez-les. Dans un saladier, blanchissez les jaunes avec le sucre à l'aide d'un fouet électrique, puis versez 1/3 du lait, petit à petit. Incorporez ensuite la farine en la passant au tamis et versez le mélange dans le reste de lait. Remettez la casserole sur le feu et portez le tout à ébullition, en mélangeant régulièrement.

Baissez alors le feu et versez le verre de lait que vous aviez mis de côté. Continuez à mélanger pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la crème épaississe, puis éteignez le feu. Laissez refroidir la crème pâtissière et recouvrez-la avec un torchon mouillée pour éviter qu'elle ne sèche.

Une fois que la pâte aura reposé, réalisez un premier disque, d'au moins 26 cm de diamètre, avec les 2/3 de celle-ci. Beurrez et farinez votre moule à tarte (24 cm), puis enroulez la pâte autour du rouleau à pâtisserie, pour la déposer ensuite plus facilement sur le moule. Recouvrez le fond et les bords de ce dernier, puis égalisez à l'aide d'un couteau, ou en passant le rouleau sur le moule. Piquez la pâte avec une fourchette, puis versez la crème pâtissière.

Formez alors le deuxième disque avec le reste de pâte, de 24 cm de diamètre cette fois-ci, et recouvrez le moule en procédant de la même façon que pour le fond de tarte. Piquez la surface de la *torta* et décidez les bords de celle-ci à l'aide de la fourchette en appuyant légèrement sur ceux-ci (cela permettra aussi de lier les deux pâtes entre elles et d'éviter ainsi que la crème ne déborde pendant la cuisson).

Pour finir, au pinceau, recouvrez la surface de la *torta* avec du blanc d'œuf ou du lait, puis étalez les pignons en pressant légèrement pour qu'ils adhèrent à la pâte, et placez le gâteau dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 à 50 minutes.

Une fois cuite, sortez la *torta* du four et laissez-la refroidir. Saupoudrez alors la surface avec une bonne dose de sucre glace et le tour est joué ! La *torta della nonna* est prête à être dégustée !

Conseils

Il existe bien sûr des variantes de cette recette. Vous pouvez par exemple ajouter des pignons à la crème pâtissière avant de fourrer la *torta*.

Si vous ne trouvez pas de gousse de vanille, vous pouvez la remplacer par 2 cuillères à café d'extrait de vanille ou par un sachet de sucre vanillé.