Torta della Nonna

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	1 h 10 min
Portions	10
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Pâte

300 g de farine

50 g d'amandes, moulus

1 cc de poudre à lever

½ cc de sel

1 citron

160 g de beurre

50 g de sucre

1 œuf

1 jaune d'œuf

Râper le zeste du citron, le mettre dans un saladier avec la farine, les amandes, la poudre à lever et le sel, puis mélanger. Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux et sabler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit friable. Ajouter le sucre et mélanger. Battre l'œuf et le jaune d'œuf et les incorporer rapidement à la pâte, réserver 2 heures au réfrigérateur.

Garniture

400 ml de lait

3 cs de maïzena

4 jaunes d'œufs

100 g de sucre

1 cs de sucre vanillé

1 gousse de vanille

1 citron

Pour la garniture, râper le zeste du citron et bien le mélanger avec les autres ingrédients. Verser la préparation dans un sachet et mettre sous vide au niveau 1. Placer le sachet dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 85 °C pendant 25 min

Laisser refroidir la garniture dans le sachet en le secouant bien de temps en temps.

Tarte

Diviser la pâte en deux et abaisser chaque pâton en rond sur de la farine. Foncer le moule avec une abaisse. Piquer le fond de pâte plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.

Répartir la garniture sur le fond de pâte et recouvrir avec l'autre abaisse (couvercle). Enfourner la plaque à gâteaux sur la grille dans l'espace de cuisson chaud. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 180 °C pendant 35 min

Préparer

50 g de pignons

Laisser tremper les pignons dans de l'eau froide pendant env. 10 minutes.

Bien égoutter les pignons, les répartir sur le «couvercle» de la tarte et poursuivre la cuisson.

Air chaud 180 °C pendant 10 min

Laisser refroidir la tarte et la saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Conseils

Recouvrir d'une feuille d'aluminium si lle dessus brunit trop fort.

Accessoires

Grille

Plaque à gâteaux ronde ø29 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019