



Crostata di ricotta italiana



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la pâte :

320 grammes de farine (+ un peu plus pour fariner)
130 grammes de sucre fin
1 œuf
180 grammes de beurre, non salé (froid + un peu plus pour graisser)
1/2 cuillerée à thé poudre à lever
1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Pour la garniture à la ricotta :

500 grammes de ricotta (bien égouttée)
50 grammes sucre impalpable (+ un peu plus pour la finition)
2 citron bio (le zeste râpé)
1/2 cuillerée à thé d'extrait de vanille

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C. Versez la farine dans un grand saladier. Ajoutez le sucre, l'œuf, le beurre coupé en morceaux, la levure chimique et la fécule de maïs. Pétrissez rapidement le tout. Formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 2.** Mélangez tous les ingrédients de la garniture à la ricotta.
- 3.** Beurrez et farinez un moule à tarte d'environ 22 cm de diamètre. Abaissez la pâte sur une épaisseur d'un demi-centimètre et foncez-en soigneusement le moule. Coupez l'excédent de pâte et piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Abaissez à nouveau les chutes de pâte et découpez des bandes de 3 cm de large à l'aide d'une roulette à pâtisserie cannelée.



- 4.** Versez la crème à la ricotta dans le moule. Disposez les bandes de pâte en croisillons sur la garniture. Enfournuez pendant environ 45 minutes.
- 5.** Laissez refroidir la tarte, démoulez-la et saupoudrez-la de sucre impalpable.