

La Pastiera Napolitaine



La Pastiera, un ancien gâteau napolitain de Pâques, est un gâteau de pâte sablée remplie d'un mélange constitué de ricotta, blé , œufs, épices et fruits confits. La pâte est croustillante, tandis que sa farce est moelleuse. L'origine de la pastiera est très ancienne et remonte aux cultes païens quand on se préparait à célébrer l'arrivée du printemps. Aujourd'hui on la prépare pour les fêtes de Pâques.

INGREDIENTS

Pour la farce

Ricotta 700 grammes
Sucre 550 grammes
Œufs 5 entiers
Lait 250 grammes
Blé cuit (Ebly) 450 grammes
Cédrat confit 50 grammes
Oranges confites 50 grammes
Vanille 1 gousse
Citron 1 zeste d'un citron
Fleur d'oranger 25 grammes

Pour la pâte sablée

Farine 700 grammes
Beurre 280 grammes
Sucre 300 grammes
Œufs 3 jaunes + 1 entier
Levure 1 sachet et demi

En Plus

1 Œuf pour badigeonner
Beurre pour le moule
Sucre glace pour la décoration

PREPARATION



Pâte sablée

Dans un mixeur, mettez la farine, le beurre froid en morceaux, une pincée de sel. Actionnez le mixeur quelques instants pour obtenir des grumeaux, puis transférez sur un plan de travail. Formez un puits, ajoutez les œufs, le sucre et la levure et travaillez la pâte rapidement. Enveloppez-la ensuite dans un film et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

La Farce

Portez à ébullition le lait, le blé et le zeste du citron dans une casserole en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois et faites cuire jusqu'à l'obtention d'une crème. Laissez refroidir.

Dans un saladier fouettez les œufs avec le sucre, ajoutez-y la ricotta, le sucre, la fleur d'oranger et les graines de la gousse de vanille. Travaillez-la pour obtenir une crème lisse et sans grumeaux. Ajoutez le cédrat et l'orange confits. Ajoutez à la préparation la crème de blé refroidie et laissez reposer.

Assemblage

Étalez la pâte sablée et formez un disque que disposerez dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre en prenant soin de bien découper les bords. Gardez un peu de pâte pour fabriquer des bandes pour la décoration.

Versez la garniture dans le moule jusqu'au bord de la pâte. Coupez des bandes de pâte d'environ 1.5 cm et disposez-les en quadrillage sur la préparation. Badigeonnez-les avec un œuf battu.

Faites cuire votre Pastiera dans un four préchauffé à 200° pendant 1 heure (180° pour un four ventilé) et retirez-la lorsque la surface est dorée. Laissez-la refroidir dans son moule (toute une nuit pour que les saveurs se mélangent), démoulez et sapoudez de sucre glace.



Buon appetito e Buona Pasqua !

Retrouvez plus de recettes sur [Mon Italie En Ligne](http://MonItalieEnLigne.com)