



CUISINER EN ITALIE

LA CROSTATA ALLA MARMELLATA

- *Un dessert qui peut tout aussi bien se retrouver à la table du goûter qu'à celle d'un anniversaire, j'ai nommé la crostata alla marmellata ! Son origine n'est pas clairement définie mais on trouverait traces d'une recette similaire dès l'an mil en Vénétie.*
- *Traditionnellement à la confiture d'abricot, vous trouverez souvent des variantes au Nutella ou à la ricotta. Mais s'il vous plaît, ne commettez pas le sacrilège d'utiliser autre chose qu'un moule à tarte cannelé ni d'omettre de la recouvrir d'un quadrillage de pâte. Pour les maniaques du croissillon, empessez-vous de taper « tagliapasta crostata » sur votre moteur de recherche et vous trouverez en un clin d'œil une grille spéciale pour faire de votre tarte une œuvre d'art digne d'être exposée à la Design week.*
- *Mais fini de parler, passons à cette recette de grand-mère que Clementina, la plus milanaise des romaines a bien voulu partager avec nous aujourd'hui.*

Ingédients pour 10/12 personnes **280 Kcal par part**

- | | |
|--------------------|--|
| • 300 g de farine | • 100 g de beurre mou (température ambiante) |
| • 140 g de sucre | • 200 g de confiture d'abricot |
| • sachet de levure | |
| • 2 œufs + 1 jaune | |

Préchauffez votre four à 170°C (180°C si statique)

Dans un bol, mélangez les ingrédients solides (farine, levure et sucre).

Ajoutez les ingrédients liquides (les 2 œufs et le beurre ramolli).

Mélangez à la cuillère au début puis à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène (8 à 10 minutes). Rajoutez au besoin un peu de farine, mais avec parcimonie et ne pétrissez pas trop, sinon la pâte s'assèche et durcit à la cuisson.

Réservez 1/4 de cette pâte pour le quadrillage. Foncez votre moule préalablement beurré et fariné avec les 3/4 restants.

Etalez ensuite la confiture et recouvrez la surface de bandelettes (*striscioline*) découpées dans la pâte réservée.

Au pinceau, dorez ce quadrillage avec un jaune d'œuf.

Faites cuire 30 min en surveillant la fin de cuisson : la crostata doit être juste dorée pour rester sablée sans durcir.

Une fois refroidie, saupoudrez de sucre glace, déclenchez le chronomètre et dites-moi combien de temps vous aurez réussi à résister à la tentation ! ■

Isabelle Gauthier

