

LA PASTIERA NAPOLETANA

En Italie, Pâques est aussi sacré que Noël. Entre autres desserts, la "pastiera" napolitaine est à la fête ce jour-là. L'origine de ce gâteau remonterait aux cérémonies en l'honneur de la déesse grecque Déméter (liée aux cultes de l'agriculture et de la fécondité), pendant lesquelles les prêtresses portaient en procession des œufs, symbole de la renaissance. À travers les siècles, c'est devenu une délicieuse tarte.

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte sucrée (pasta frolla)

250 g de farine ordinaire (T55)
110 g de beurre (ou de saindoux)
100 g de sucre semoule
1 œuf entier + 1 jaune
zeste de citron jaune
une pincée de sel

Pour le blé

300 g de blé précuit en bocal
450 g de lait frais entier
20 g de sucre
20 g de beurre
une pincée de sel

Pour la garniture

380 g de ricotta fraîche de brebis égouttée
200 g de sucre
80 g d'orange confite (de bonne qualité)
80 g de cédrat confit (de bonne qualité)
3 œufs entiers, jaunes et blancs séparés
2 jaunes d'œuf (40 g)
zeste de citron et d'orange non traités
cannelle
30-40 ml d'eau de fleur d'oranger
sucre glace pour décorer (facultatif)



Préparer le blé. Verser le blé déjà cuit dans une casserole avec le lait, le sucre, le sel et le beurre. Cuire à très petite ébullition pendant au moins 20 mn de manière à ce que le blé absorbe le lait. Mélanger de temps à autre. L'ensemble doit rester crémeux. Laisser refroidir.

Pendant ce temps préchauffer le four à 160°C et

préparer la garniture. Mélanger la ricotta avec le sucre, la cannelle et les zeste d'agrumes, laisser reposer une demi-heure. Couper les fruits confits en petits dés puis les ajouter à la ricotta avec le blé au lait froid. Incorporer les jaunes d'œufs et l'eau de fleur d'oranger.

Mixer la moitié de la farce.

Fouetter les blancs en neige puis les incorporer au mélange précédent. Couvrir la farce et la garder au réfrigérateur.

Étaler 4/5 de pâte sucrée entre deux feuilles de papier cuisson à 3-4 mm d'épaisseur environ. L'enrouler sur le rouleau et la dérouler sur un moule à manqué rond en métal de 25 cm de diamètre préalablement beurré. Faire bien adhérer aux parois.

Verser la farce. Avec le reste de pâte former des bandes et les poser, croisées, sur la farce. Sceller bien sur les bords.

Cuire la pastiera dans le bas du four 40 minutes environ puis la mettre au centre et cuire encore une vingtaine de minutes environ. La pâte et la superficie doivent dorer. Éteindre et laisser refroidir dans le four une dizaine de minutes. Déguster la pastiera au moins le lendemain, elle est parfaite 2 à 3 jours après. ■

Sylvie Moisset

Préparation

À préparer un ou deux jours avant.

Préparer la pâte sucrée. Mélanger la farine avec le sucre, le sel et le zeste de citron. Ajouter le beurre en morceaux et travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé (la farine doit recouvrir la matière grasse). Ajouter les œufs et travailler à nouveau, rapidement de manière à obtenir une pâte lisse et homogène. Former une boule aplatie et couvrir de papier film. Faire reposer au réfrigérateur au moins 3 h.