

TORTA DELLA NONNA



Temps de préparation: 9mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 400g Farine (pâte sablée)
- 200g Beurre demi sel (pâte sablée)
- 4 Jaunes d'oeufs (pâte sablée)
- 1 sachet Levure chimique (pâte sablée)
- 1cc Extrait de vanille (pâte sablée)
- 1 Zeste de citron (pâte sablée)
- 500g Lait (Crème)
- 100g Sucre (Crème)
- 50g Farine (Crème)
- 3 Jaunes d'oeufs (Crème)
- 1 Oeuf entier (Crème)
- 1/2 Zeste citron (Crème)
- 10g Sucre vanillé (Crème)

Préparation:

- Préchauffer le four à 160°

- Pâte sablée:

Placer le sucre avec le zeste du citron dans le bol mixer 15sec/vitesse 10

- Rajouter dans le bol la farine, le beurre coupé en morceaux, la poudre à lever, les jaunes d'œufs, l'extrait de vanille puis mélanger 20sec/vitesse 5

-

Enrouler la pâte d'un papier cellophane puis placer au frigo le temps que vous prépariez votre crème pâtissière.

- Crème pâtissière:

Verser le lait, la farine, 3 jaunes d'œuf, l'œuf entier, le sucre vanillé, puis les zeste d'un demi citron dans le bol, cuire, 7 min/ 90°/vitesse 4.

Mixer 5 sec/vitesse 9

-

Sortir la pâte du frigo la diviser en 2/3 - 1/3.

Abaisser les 2/3 de la pâte avec un rouleau à pâtisserie et placer dans le fond d'un moule à charnière préalablement beurré.

- Placer la crème pâtissière au centre de cette pâte en laissant 1 cm sur les bords.

- Abaisser la deuxième pâte, la placer par dessus la crème en faisant attention de ne pas écraser la crème. Avec les doigts délicatement appuyer sur les bords pour sceller les deux pâtes.

Badigeonner d'un blanc d'œuf puis parsemer de pignon.

- Au four pour 30 à 35 minutes à 160°