

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TOURTE À LA RICOTTA ET AUX ECORCES D'ORANGE ET DE CITRON

pour 6 personnes :

Pâte brisée : (à faire la veille) 250g farine - 180g beurre à t°ambiante - 4g sel - 1 jaune d'oeuf - 5cl de lait à t°ambiante -

Tamiser la farine. Dans le bol du mixeur (muni du couteau), mettre la farine, le beurre, le sel. Mixer. Ajouter le jaune d'oeuf et le lait. Mixer. Arrêter dès la formation d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Garniture : 100g écorces d'orange et de citron confites - 100g sucre en poudre - 1càc cannelle en poudre - 400g ricotta fraîche - 4 oeufs entiers - 2 blancs d'oeufs -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Mélanger dans un cul de poule ou un saladier la ricotta, le sucre, la cannelle, les oeufs, les blancs d'oeufs juste fouettés et les écorces taillés en tout petits dés.

Etaler la pâte en 2 cercles de 25 cm. Etaler une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie, poser dessus un cercle à tarte de 22cm, le beurrer. Placer une des pâtes à l'intérieur, verser la garniture. Poser dessus le 2ème cercle de pâte. Coller les bords ensemble en pinçant. Rouler pour former un bourrelet. Enfourner et cuire pendant 40 minutes. Laisser refroidir, démouler et la placer sur un plat. Saupoudrer de sucre glace. A déguster avec un café.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr