

Torta della nonna

Le "gâteau de la grand-mère" italien ressemble au gâteau basque, mais il est aromatisé au citron et non au rhum et il est recouvert de pignons de pins et de sucre glace.

Préparer la pâte avec :

- * 300 g de **farine** T45
- * 135 g de **sucré**
- * 2 sachets de **sucré vanillé**
- * **Zeste d'un citron** (ou 15 gouttes d'huile essentielle de citron)
- * 150 g de **beurre** fondu
- * 3 jaunes d'**œufs**
- * 1.5 **œuf** entier (un et demi, soit 75 g)
- * 4 g de **levure chimique** (environ 1/3 du sachet)
- * 2.3 g de **sel** (1 demi-cuillère à café rase).

Lorsque tout est bien mélangé, diviser la pâte en deux moitiés dont une, un peu plus grosse que l'autre.

Déposer chaque "moitié" de pâte sur une feuille de papier cuisson assez grande pour être repliée, recouvrir la pâte avec la feuille de cuisson et l'étaler sur 5 millimètres d'épaisseur.

Laisser reposer les plaques de pâte une heure au frigo.

Pendant ce temps, préparer la crème avec :

- * 400 g de **lait** entier
- * 20 g de **farine** T45
- * 20 g de **maïzena**
- * 85 g de **sucré**
- * 1 **jaune d'œuf**
- * 1 **œuf** entier
- * 12 g d'arôme liquide de **vanille** bourbon Vahiné (3 cuillères à café rases) ou une gousse de vanille.
- * **Zeste d'un citron** (ou 15 gouttes d'huile essentielle de citron)

Commencer par faire chauffer le lait avec le zeste de citron et la gousse de vanille puis filtrer avant d'ajouter le reste préalablement mélangé dans un peu de lait. Avec de l'huile essentielle de citron et de l'arôme liquide de vanille, il suffit de tout mélanger avant la cuisson.

Filmer au contact pour éviter que le dessus de la crème durcisse en refroidissant.

Quand la crème a refroidi et que la pâte a passé une heure au frigo, sortir la grosse "moitié" de pâte étalée et laisser la deuxième moitié de pâte, un peu plus petite, au frigo ; ainsi elle sera plus facile à travailler ensuite.

Découper et déposer un rond de pâte de 34 cm de diamètre au fond d'un moule à manqué ou un moule à tarte de 26 cm de diamètre et faire remonter la pâte le long des bords sur environ 2.5 cm de hauteur. On peut aussi étaler un rond de pâte au fond du moule et rajouter un bord haut de 2.5 cm en prenant soin de bien le souder. La torta della nonna est généralement moins haute que le gâteau basque, ce pourquoi il est préférable de la faire cuire dans un moule de 26 cm. L'idéal est d'utiliser un moule à charnière anti-adhérent, qui facilite grandement le démoulage ainsi que le "montage" puisque l'on peut utiliser le fond du moule pour découper les ronds de pâte. On en trouve à 10 ou 12 euros les trois (22, 24 et 26 cm) en grandes surfaces.

Étaler la crème et recouvrir avec le deuxième rond de pâte d'un diamètre de 26 cm puis souder les bords en appuyant doucement.

Dorer avec un **œuf** ou un blanc d'œuf (Il en reste plusieurs à disposition) et une cuillère à café de **lait** puis recouvrir avec 50 à 100 g de **pignons de pin**.

Cuire à 180 degrés pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

À la sortie du four, saupoudrer du **sucré glace**.