

TARTE RICOTTA et CRUMBLE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6 / Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

Matériel : un moule à tarte de 23 cm de diamètre

INGRÉDIENTS

Pâte : • 120 g de farine • 45 g de sucre glace • 15 g de poudre d'amandes • 1 pincée de sel • 30 g d'œuf (1/2) • 75 g de beurre froid

Garniture : • 250 g de ricotta • 50 g de compote de pomme • 80 g de sucre • 1 œuf • 1 càs de maïzena

Crumble : • 90 g de farine • 45 g de beurre • 60 g de sucre • 30 g d'amandes effilées

Et pour mettre dessus si vous le souhaitez : Un peu de confiture de cerises ou de sirop de cerises amarena

RÉALISATION

Préparer la pâte : Au robot pétrisseur, travailler le beurre coupé en morceaux, la farine, le sucre, la poudre d'amandes et le sel jusqu'à obtenir une consistance sableuse fine. ajouter le demi œuf, pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple (qui colle un peu). Ramasser la pâte, en faire une boule et réserver au frais dans un papier film pendant 1h.

Beurrer et fariner un moule et le réserver au frais.

Préparer le crumble : A la main ou au robot pétrisseur, mélanger le beurre bien froid avec la farine, le sucre et les amandes jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ne pas travailler davantage et réserver au frais.

Préparer la garniture : Mélanger au fouet la ricotta, l'œuf, le sucre, la compote et la maïzena.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Étaler la pâte. En garnir le moule. Remplir de haricots ou de billes et faire cuire pendant 10 minutes.

Ajouter la garniture, bien répartir sur le fond de tarte, saupoudrer avec le crumble et remettre au four pour 30 minutes. Les 5 dernières minutes, passer sous le grill en surveillant bien pour que le dessus colore sans brûler.