

Tartelettes à la Ricotta



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 250 grs [Ricotta](#)
300 grs pâte levée
150 grs sucre
120 grs beurre
60 grs raisins secs
15 grs amandes hachées
10 cl marsala
3 oeufs
1 zeste de citron
extrait d'amandes et de vanille
sel.

Préparation

La veille au soir, macérez 60 grs de raisins secs dans 10 cl de marsala. Préparez une pâte levée à foncer. Laissez-la étalée sur la planche. Dans une terrine, battez 2 oeufs avec 90 grs de beurre en pommade, 120 grs de sucre et les extraits d'amandes et de vanille. Triturez avec application, formez une pâte lisse, incorporez à la pâte levée. Fraisez le tout énergiquement de la paume des mains durant 5 minutes. Formez un pàton en boule, enveloppez-le dans un linge fariné à l'abri de l'air dans un endroit tiède. laissez-le reposer au moins 2 heures. Séparez le jaune du blanc et l'oeuf restant. Reprenez la terrine, déposez-y la ricotta, le reste du sucre, le jaune d'oeuf, le zeste de citron haché fin, les raisins secs égouttés, quelques cuillerées de marsala et 2 grs de sel. Brassez et triturez le tout à la spatule pour obtenir une pâte homogène. Réservez. Sur la planche farinée, étalez et abaissez au rouleau la pâte à 3 mm d'épaisseur. Détaillez-la en deux parties (3/4 – 1/4). De la plus grande part, tirez les abaisses des tartelettes à la main ou à l'emporte-pièce. Beurrez et foncez les tourtières. Piquez le fond. Emplissez-les aux 3/4 de garniture. Détaillez le dernier morceau de pâte en lanières de 2 cm de largeur. Posez-les en simple croix ou en quadrillage sur les tartelettes au blanc d'oeuf restant. Enfourez 30 minutes à 220°.

* Laisser macérer 12 heures.

* La durée du développement de la pâte levée est comprise dans le temps de macération des raisins.