

Tourte de Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 500 grs [Ricotta fraîche](#) égouttée
250 grs farine
75 grs sucre
5 grs sel
75 grs beurre
5 grs sucre vanillé
10 grs levure
250 grs sucre en poudre
50 grs raisins de Corinthe
12,5 cl lait
4 oeufs
1 zeste de citron

Préparation

Dans une terrine, avec la farine, le sucre, le sel, la levure, le lait bouilli tiède, le beurre, le sucre vanillé, composez une pâte levée à foncer. Triturez longtemps pour obtenir une pâte souple et lisse ne collant pas au parois du récipient. Rassemblez la pâte en boule. Posez-la sur la planche farinée. Travaillez à la paume des mains en fraisant le pâton une dizaine de fois. Laissez-le reposer 2 heures dans un torchon fariné conservé dans un endroit tiède. Au moment de l'emploi, portez le pâton sur la planche farinée. Divisez-le en deux parts (2/3 – 1/3). Abaissez la première partie à 3-4 mm. Foncez la tourtière, piquez-la au fond. Dans la terrine, rassemblez fromage, sucre, raisins secs, oeufs et le zeste de citron en julienne ou haché menu. Travaillez à la spatule jusqu'à ce mélange soit lisse et homogène. Versez-le dans la tourtière. Placez le reste de la pâte sur la planche farinée, abaissez-la à 3 ou 4 mm, façonnez-la en bande de 20 cm. Découpez des lanières de 2 cm. Placez-les en croissillons sur la surface de la garniture. Dorez à l'oeuf avec un peu de ceux précédemment employés. Enfourez 30 minutes à four moyen (200 °, thermostat 5-6).

*Repos de la pâte : 2 heures.