



Gâteau de grand-mère



Pour un moule ou un cercle à tarte de 22 cm

La pâte sucrée : 210g de beurre, 110g de sucre glace, 40 g de poudre de noisettes, 1 pincée de sel, le zeste d'un 1/2 citron et d'une 1/2 orange, 75g d'oeuf entier, 375g de farine T55. Crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter les zestes, les oeufs, la poudre de noisettes puis la farine tamisée. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur.

Les proportions de la recette originale : 350g de beurre, 250g de sucre glace, 440g de farine, 60g de poudre de noisettes, le zeste d'un 1/2 citron et d'une 1/2 orange, 4g de sel, jaunes d'oeufs, -quantité non précisées- 1/3 de gousse de vanille. A vous de choisir...

La crème pâtissière :

La recette italienne : 1/2 litre de lait, 150g de sucre, 200g de jaunes d'oeufs, 40g de farine de riz, 2g de sel, 1/2 gousse de vanille. **Ma façon de faire** : 1/2 l de lait frais entier, 1 gousse de vanille fendue en deux, 100g de sucre semoule, 150g de jaunes d'œufs, 20g de farine, 20g de maïzena ou de fécule de pomme de terre.

Dans un cul de poule, gratter les graines de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et mélanger soigneusement au fouet. Verser en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Porter à ébullition le lait et la gousse de vanille. Ajouter les ¾ du lait au mélange jaune sucre, mélanger vivement, puis reverser le tout dans la casserole. Porter à ébullition et laisser épaissir sur le feu une bonne minute sans cesser de remuer. Débarrasser dans un récipient adapté. Filmer au contact et refroidir.

Le montage de la tarte : partager la pâte en 2 parts, foncer un moule de 22cm sur une épaisseur de 3mm, piquer le fond à la fourchette, découper un disque de papier cuisson légèrement supérieur à la surface de la tarte, y mettre des billes ou une chaîne de cuisson et précuire environ 15 min à 160°/170°. Refroidir. Pocher la pâtissière en escargot sans aller trop vers les bords de la tarte. Recouvrir avec la seconde couche de pâte. Sceller à l'eau en pressant les bords. Dorer à l'œuf battu au pinceau et décorer avec des amandes entières non mondées ou à défaut avec des amandes effilées. Enfourner à 190° pendant environ 15/20 min à surveiller. Laisser tiédir, démouler et poudrer de sucre glace.