



TARTE RICOTTA CITRON

ACCOMPAGNÉ DE SON FERTUNA PLATO

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 25 min

Niveau : Facile

Cuisson : 45 min

Budget : Pas cher

POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte sucrée à l'italienne

- 1 œuf
- 125g de sucre
- 75g de beurre
- 250g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- Un peu de lait
- Cannelle

Pour l'appareil à la ricotta

- 300g de ricotta
- 100g de sucre
- 3 œufs
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- zestes d'1 citron jaune et d'1 citron vert
- Le jus du citron vert

LA PÂTE SUCRÉE

Cette pâte sucrée italienne est plus sucrée mais moins grasse que la version française. Son goût et sa texture sont donc différents : essayez cette version ou votre recette de pâte sucrée classique au choix, sachant que celle-ci est un peu plus dure à travailler.

• Travailler le beurre pommade avec le sucre. Ajouter l'œuf puis la farine et la levure jusqu'à former une boule de pâte homogène. Filmer et laisser reposer au frigo au moins 2 heures.

• Lorsque la pâte est bien froide, l'étaler dans un moule et remettre au frais en attendant de terminer la préparation de l'appareil à la ricotta.

L'APPAREIL

• Préchauffer le four à 175°C

• Battre la ricotta pour la rendre lisse et homogène. Ajouter petit à petit le sucre. Incorporer ensuite les œufs un à un en fouettant continuellement, puis la vanille, les zestes et le jus de citron.

• Verser le mélange dans votre pâte et glisser au four environ 45 minutes.

• Laisser refroidir sur une grille et placer au frigo au moins 2 heures. La tarte se déguste bien froide et est toujours meilleure le lendemain de sa confection.

Pourquoi cette alliance ?

La bouche, bien typée fruits blancs, présente une longueur suffisante pour rivaliser avec la suavité et la richesse du dessert.

LA SUGGESTION DU CAVISTE

FERTUNA PLATO BIANCO IGT

Italie blanc Toscane

Nez de fruits blancs, pointe florale acacia, noisette. Nerveux avec pointe épicée et iodée.

Et aussi : Château de Rasnani Muscat de Corse, Vin de Pays de l'Île de Beauté blanc doux



Imprimé sur papier **PIERC**, issu des forêts gérées durablement

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.