

TORTA DELLA NONNA CREMEUSE AU LIMONCELLO



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 45 à 50 mn (10 + 35)

Pour un gâteau de 22 cm diamètre (moule à 4/4):

Un rond de pâte brisée dépassant d'environ 5 cm des bords du moule

Crème pâtissière faite avec:

1/2 l de lait entier de préférence

1 gousse de vanille

5 œufs

125 g de sucre

50 g de farine

80 g de pignons

2 càs de limoncello (ou un peu plus)

Zestes râpés d'1 citron + le jus

Sucre glace pour la finition

Faire une pâte brisée ou l'acheter toute prête et l'abaisser en un cercle d'environ 40 cm de diamètre. Foncer le moule à gâteau beurré en laissant l'excédent de pâte retomber vers l'extérieur du moule. Réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°.

Préparer Une crème pâtissière de façon classique:

Porter le lait à ébullition avec le gousse de vanille grattée et les zestes de citron.

Mélanger les œufs et le sucre, ajouter la farine puis verser le lait bouillant en filet dessus en tournant sans arrêt. Remettre dans la casserole et, à feu moyen, en tournant sans cesse, faire cuire jusqu'à épaississement. Enlever du feu, ajouter les 2 cuillerées de limoncello et le jus de citron, remuer encore. Verser cet appareil dans le moule à gâteau, lisser la surface parsemer généreusement de pignons et replier la pâte excédentaire pour recouvrir partiellement le gâteau.

Enfourner 30 à 35 mn et laisser refroidir avant de démouler et de saupoudrer de sucre glace.