

La recette de la crostata

Ingrédients :

- 300 g de farine,
- 100 g de sucre,
- 1 sachet de levure,
- 2 œufs,
- 100 g de beurre,
- le zeste d'un citron bio (si vous n'avez pas de citron bio, remplacer par 2 cuillères à soupe de jus de citron),
- 200 g de confiture (le parfum que vous préférez !).



Préparation

Étape 1 :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger les ingrédients solides : la farine, le sucre, la levure et le zeste de citron. Ajouter les ingrédients liquides : les 2 œufs, le beurre ramolli (30 secondes au micro-ondes), et le jus de citron si vous n'avez pas de zeste. Mélanger à la cuillère au début puis à la main jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Étape 2 :

Réserver un quart de cette pâte pour réaliser le quadrillage. Pour cela, séparer la pâte en quatre boules égales, en mettre une de côté et refaire une grosse boule avec les trois restantes.

Beurrer et fariner un moule à tarte. Étaler la grosse boule de pâte avec un rouleau à pâtisserie (bien penser à mettre un peu de farine sur le plan de travail ou la table pour que cela ne colle pas !). Mettre la pâte dans le moule.

Étape 3 :

Étaler la confiture sur la pâte.

Attention, il faut qu'il y ait la même épaisseur de confiture sur toute la pâte !

Étape 4 :

Étaler la pâte restante avec un rouleau à pâtisserie (bien penser à mettre un peu de farine sur le plan de travail ou la table pour que cela ne colle pas !).

Découper la pâte en bandelettes et les placer sur la tarte pour former un quadrillage.

Enfourner la tarte et la faire cuire 30 min. Bien surveiller la cuisson à la fin pour que la crostata ne soit pas trop cuite. La pâte doit être juste dorée.

Il est temps maintenant de déguster cette délicieuse crostata !

(C'est encore meilleur avec une boule de glace vanille !)