

TARTA DE SANTIAGO

Par Pascal LOMET

Ingédients (pour un moule de 24 - 26 cm) :

Pour la pâte :

280g de farine
150 g de sucre
150g de beurre
1 œuf
1 pincée de sel
1 cuillérée à soupe d'eau froide

Pour la garniture :

175g de poudre d'amandes
175g de sucre
3 œufs
1 cuillérée à café de farine
1 citron non traité
1 Pincée de cannelle moulue

Sucre glace pour la décoration
Farine pour le plan de travail
Beurre pour le moule

Préparation

Préparez la pâte en amalgamant rapidement tous les ingrédients. Former une boule et laissez-la reposer 30mn. Préchauffez le four à **180 °** (chaleur traditionnelle).

Râpez finement le zeste de citron. Travaillez les œufs entiers au fouet avec du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux (« ruban »). Incorporez-lui ensuite la poudre d'amandes, la cuillérée à café de farine, le zeste de citron et la cannelle.

Étendez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle ait **3mm** d'épaisseur environ. Placez-la dans le moule beurré en appuyant bien tout autour. Piquez le fond avec une fourchette et recouvrez-le d'une feuille de papier beurré. Disposez des haricots secs ou des billes de cuisson en céramique ou métal sur cette feuille pour empêcher la pâte de lever et placez le moule dans le four chaud à 180°.

Laissez cuire **12mn** (à blanc). Sortez le moule du four et enlevez le papier.

Versez le mélange d'amandes sur la pâte et faites cuire en **30 à 35mn** au four à **170°** ; le dessus doit être bien doré. Contrôlez la cuisson avec une aiguille à tricoter ; elle doit ressortir sèche.

Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Posez un pochoir en forme de coquille Saint-Jacques au centre du gâteau, saupoudrez de sucre glace, puis retirez délicatement le pochoir.

Albariño

