

Pastiera napolitaine

La **pastiera napolitaine** est le gâteau traditionnel de la période pascalle. Préparée à partir du Jeudi Saint, elle est présente sur toutes les tables des familles de la Campanie. Souvent préparée à partir de recettes différentes, la pastiera est un gâteau unique dont les ingrédients de base de la recette originale sont le blé cuit, la ricotta et la fleur d'oranger. Ce gâteau, d'origine très ancienne, symbolisait le retour du printemps.



Difficulté : Moyenne

Préparation : 60 MIN.

Cuisson : 90 MIN.

Ingrédients pour 12 personnes

Pour la pâte (pasta frolla)

- Œufs – 3
- Farine T55 – 500 g
- Sucre – 200 g
- Beurre ou saindoux – 200 g
- Citron – 1

Pour le blé

- Blé précuit – 400 g ou Blé cru – 200 g

- Beurre ou saindoux – 30 g
- Lait – 100 g
- Citron – 1

Pour la crème

- Ricotta de brebis – 700 g
- Sucre – 600 g
- Œufs – 5 + 2 jaunes
- Citron – 1
- Cédrat confit – 50 g
- Orange confite – 50 g
- Courge confite (coccozzata) – 50 g
- Une cuillère de fleur d'oranger
- Cannelle – 1 pincée
- Sucre Vanillé – 1 sachet

Pour faire dorer

- Œuf – 1 jaune

Pour la touche finale

- Sucre glace

Préparation

Tamisez la farine sur un plan de travail, ajoutez le sucre et formez un puits dans lequel vous mettez le beurre ramolli en morceaux, les jaunes d'œufs et le zeste d'un citron râpé. Battez les œufs à l'aide d'une fourchette et incorporez les autres ingrédients en travaillant du bout des doigts. Ne travaillez pas la pâte trop longtemps, formez une boule, couvrez-la avec un torchon humide et faites-la reposer pendant au moins une demi-heure à température ambiante. Travaillez la pâte en la pressant, mais sans la pétrir.

Si vous ne trouvez pas de blé précuit en bocal (on en trouve très facilement dans le sud de l'Italie. en France pas vraiment souvent) vous pouvez utiliser du blé cru mondé (200 g). Pour sa préparation, laissez-le tremper dans de l'eau froide pendant 3 jours. N'oubliez pas de changer l'eau tous les jours, matin et soir. Ensuite, égouttez-le, mettez-le dans une casserole, couvrez-le d'eau, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à absorption totale de l'eau.

Pour garnir votre pastiera, versez le blé cuit dans une casserole avec le lait, le beurre ou le saindoux et le zeste d'un citron râpé. Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes, en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que le blé absorbe le lait. Vous allez obtenir ainsi un blé bien crémeux et épais. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C. Ensuite, mixez la ricotta avec le sucre, cinq œufs et deux jaunes, le sachet de sucre vanillé, la fleur d'oranger et la cannelle. Mélangez avec le blé refroidi et ajoutez les fruits confits coupés en petits dés et le zeste d'un citron râpé. Une fois tous les ingrédients amalgamés, vous obtiendrez une crème fine et homogène.

Puis, divisez la pâte en deux parties inégales. Avec la plus grande (4/5), réalisez un disque d'environ un 1/2 cm d'épaisseur. Beurrez et farinez un moule à manqué rond, aux bords lisses et d'environ 30 cm de diamètre, puis enroulez la pâte autour du rouleau et déroulez-la sur le moule. Égalisez avec un couteau, ou en passant le rouleau sur le moule.

Remplissez avec la crème préalablement préparée et, avec le reste de la pâte, formez un quadrillage sur le dessus avec des bandes de pâte de 2 cm environ. Badigeonnez d'un jaune d'œuf et enfournez pendant à peu près 1 heure et demie. La pâte doit être bien dorée et la crème bien cuite.

Laissez refroidir, puis démoulez la pastiera et retournez-la (le quadrillage doit rester dessus). Saupoudrez de sucre glace : la **pastiera** est prête...

Conseils

Mais un peu de patience ! La **pastiera napolitaine** est un gâteau qui se consomme le lendemain de sa préparation, voire 2-3 jours après une fois qu'elle a libéré toutes ces saveurs. C'est pour cela qu'à Naples elle se prépare le jeudi ou le vendredi saint pour être dégustée le jour de Pâques .

Si vous ne trouvez pas de ricotta de brebis, vous pouvez utiliser de la brousse ou du brocciu, les équivalents provençal et corse.

[Ricetta Pastiera : Napoletana : Dolci Pasqua](#)