

NEUENSCHWANDER
N

GÂTEAU DE PÂQUES



Amore per la tradizione.

POUR UN MOULE À GÂTEAU DE Ø 24 CM, TEMPS DE PRÉPARATION 2H,
DIFFICULTÉ : MOYENNE

Ingrédients

Pâte Brisée :		Remplissage :	
180 g	farine	125 g	riz de Carnaroli
30 g	sucre	5	oeufs
90 g	beurre	175 g	sucre
1	oeuf	1	citron, le zeste râpé
	un peu de sel	1	la pulpe d'une gousse de vanille
		400 g	ricotta
			un peu de sucre en poudre

OSTERKUCHEN MIT CARNAROLI REIS

La traditionnelle pâtisserie de Pâques ne doit manquer à aucune fête de Pâques. Notre recette de la spécialité suisse avec une touche italienne se compose de pâte Brisée, de riz Carnaroli, d'œufs et de ricotta - un gâteau délicieux, et pas seulement à Pâques.

Préparation

1. Pour la pâte Brisée, mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Couper le beurre en morceaux, l'ajouter et le travailler à la main pour obtenir une masse grumeleuse régulière. Ajouter l'œuf et rassembler le tout en une pâte molle. Couvrir et laisser reposer au frais pendant environ 30 minutes.
2. Abaissez les 2/3 de la pâte en un cercle et placez-le dans le moule graissé et fariné. Former un rouleau avec le reste de la pâte et faire remonter le bord d'environ 3 cm. Réserver à nouveau au frais jusqu'à la prochaine utilisation.
3. Pour la farce, faire mijoter le riz dans 400 ml d'eau à feu doux pendant environ 15 minutes, l'égoutter et le laisser refroidir. Battre ensuite les œufs avec le sucre pour obtenir une masse mousseuse. Ajouter la ricotta, le riz refroidi, le zeste de citron et la pulpe de vanille et bien mélanger.
4. Verser la masse de riz dans le moule tapissé de pâte Brisée. Cuire le gâteau au four à 180° C pendant environ 60 minutes. Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace.

Produits recommandés



Riz Carnaroli dans sac d'étoffe petit
Art: 016875



Fleur de Sel de Camargue
Art: 036