

Torta paradiso (gâteau italien)

Un gâteau italien très simple (de ménage) au bon goût de beurre, qui fond en bouche et est parfumé au citron. Typique de la Lombardie

Temps de cuisson 40 min

Ingrédients

- 200 g beurre mou (j'ai utilisé du demi-sel même si pas traditionnel) + un peu pour le moule
- 180 g sucre glace + un peu pour la finition
- 2 oeufs entiers
- 4-5 jaunes œufs
- 100 g farine ordinaire T55 ou T65 + un peu pour le moule
- 100 g fécule de pommes de terre (ou de l'amidon de maïs)
- 1 zest d'un citron voire deux citrons

Recette

+ Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre glace et le zeste de citron (on peut aussi ajouter un peu de jus mais le parfum se perdra en cuisson). Mélanger afin d'obtenir une crème souple (elle doit incorporer de l'air, c'est le secret). Le fait de travailler la pâte à la main lui confère un côté très moelleux)

+ Incorporer ensuite un à un les œufs (que ce soit les deux entiers ou les jaunes). Il est très important de procéder par étapes afin que chaque œuf soit bien absorbé par le beurre et l'on puisse garder ce côté crémeux (on début, cela tranche un peu c'est normal) On obtient une belle crème jaune.

+ Préchauffer le four à 170°C (voire 160°C) chaleur tournante. Beurrer et fariner un moule de 20 cm de diamètre.

+ Tamiser la farine avec la fécule et l'incorporer au reste par mouvements circulaires (toujours pour garder ce côté crémeux et souple).

+ Verser dans le moule, lisser, tapoter puis enfourner, plutôt dans le bas du four pendant 35-40 min. La pâte doit gonfler un peu, dorer. Laisser à peine tiédir puis démouler. Saupoudrer de sucre glace.

+++ si on ne met pas les deux œufs entiers on obtient un gâteau plus croquant

La légende raconte qu'il a été baptisé ainsi car une aristocrate s'est exclamée "mais c'est le paradis !" à la première bouchée. Il faut remettre aussi tout dans le contexte : si aujourd'hui, il peut nous sembler très simple à l'époque, c'était un gâteau raffiné et n'oublions pas que le sucre était rare et les desserts un privilège.

