

# TORTA CASA ZANONI

@chefzanoni\_simone

« Je vous présente la Torta Casa Zanoni,  
un mélange de Crostata, de Cheesecake, de crème brûlée avec des belles cerises du Sud ! »

Dessert

A débiter 24 heures avant dégustation.

Penser à utiliser des ingrédients à température ambiante, notamment le beurre qui doit être mou.

Ingrédients

- 250 g de cerises
- 50 g de cassonade (préalablement séchée au four à 90°C pendant 30 minutes)
- De petites feuilles de basilic
- Du poivre de Timut

La pâte

- 330 g de farine de type « 00 »
- 130 g de sucre
- 165 g de beurre mou
- 1 œuf entier et 2 jaunes d'œuf
- 1/2 cuillère à café de levure
- Le zeste d'un citron
- 1 gousse de vanille (à défaut de l'extrait de vanille)
- 1 pincée de sel

La crème

- 225 g de Philadelphia (à défaut un autre cream cheese)
- 280 g de crème fraîche épaisse
- 125 g de sucre
- 85 g de jaune d'œuf (environ 4 jaunes d'œuf)
- 15 g de jus de citron
- 1/2 gousse de vanille

24 heures avant

Préparation de la pâte

- 1 – Monter le beurre mou et le sucre dans le bol du robot équipé de la feuille (fouet « K »).
- 2 – Ajouter les zestes de citron et la vanille et mélanger encore.
- 3 – A petite vitesses, continuer à mélanger en ajoutant les œufs.
- 4 – Ajouter ensuite la pincée de sel, la farine et la levure chimique puis mélanger encore.
- 5 – Récupérer la pâte et la terminer à la main sans trop la travailler sur le plan de travail.
- 6 – Filmer la pâte, l'aplatir et la réserver au réfrigérateur.



Le jour même

Préparation du fond de tarte

Sortir la pâte 30 minutes avant de débuter la recette. Four préchauffé à 180 °C

- 1 – Étaler délicatement la pâte sur un plan de travail fariné, à une taille adaptée à votre moule à charnière.
- 2 – Étaler la pâte au fond du moule et cuire à blanc en utilisant une chaîne métallique, des billes de cuisson ou des graines sur du film alimentaire.
- 3 – Enfourner et cuire à 180 °C pendant 35 à 40 minutes. Sortir et laisser refroidir.

Réalisation de la tarte

Four préchauffé à 90 °C

- 1 – Dénoyauter les cerises et les couper en deux puis les disposer sur le fond de tarte, face coupée contre les bords du moule à charnière.
- 2 – Mettre le reste des cerises sur le fond de tarte et ajouter quelques petites feuilles de basilic et du poivre de Timut.
- 3 – Réaliser la crème en mélangeant au robot couteau le Philadelphia, la crème fraîche épaisse, le sucre, le jaune d'œuf et la vanille. Ajouter ensuite le jus de citron et mélanger à nouveau.
- 4 – Verser délicatement l'appareil ainsi réalisé sur le fond de tarte recouvert de cerises.
- 5 – Enfourner et cuire à 90 °C pendant deux heures. Surveiller la cuisson.
- 6 – Recouvrir de cassonade séchée et brûler au chalumeau.

