 **Tourte à la ricotta**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :
- 300 g de farine**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- le zeste râpé d'un citron bio**
**- 150 g de beurre**
**- 2 œufs**
**- 1 jaune d'œuf
La garniture :
- 4 œufs**
**- 80 g de sucre en poudre**
**- 400 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)
**- ½ càs de farine (10 g)**
**- 1 grosse pincée de cannelle**
**- le zeste râpé d'une orange bio**
**- le zeste râpé d'un citron bio**
**- 35 g de raisins secs**
**- 35 g d'écorce d'orange confite**
**- 25 g de pignons de pin**
**- sucre glace**

**1 cercle ou un moule à tarte de 26 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 190°C** 

**La pâte :**Mélanger la farine, le sucre et le zeste de citron.
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger jusqu'à l'obtention d'un sable.
Incorporer l'œuf et les jaunes d'œufs et mélanger rapidement jusqu'à pouvoir former une boule.
Couvrir le pâton et le mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) 3 œufs.
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.
Dans un saladier, travailler au fouet les 3 jaunes d'œufs et l'œuf entier, la ricotta, le reste du sucre et la farine.
Lorsque la préparation est homogène, ajouter les raisins, les écorces d'orange confites, les pignons de pin, les zestes de citron et d'orange et la cannelle.
Incorporer à la spatule les blancs en neige.

**La tourte :**
Étaler  la pâte et la piquer à la fourchette.
Foncer le cercle  en laissant dépasser la pâte sur tout le tour.
Découper la pâte restante en lanières.
Verser la garniture dans le fond de pâte.
Disposer les bandes de pâte en croisillon sur le dessus.
Pincer le bord tout autour de la tourte.
Enfourner pour 40 minutes environ.
Laisser tiédir quelques minutes avant de retirer délicatement le cercle et laisser refroidir sur une grille.
Poser la Tourte à la ricotta sur le plat de service, saupoudrer de sucre glace et déguster.