

Migliaccio napoletano



Temps: >60 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PARTS
(OU 6 PETITES)

1 litre de lait entier
125 g de semoule de blé dur (semolino), fine
50 g de beurre, en gros morceaux
½ gousse de vanille, évidée
350 g de ricotta
1 citron bio, le zeste finement râpé
5 œufs
350 g de sucre cristallisé

Pour saupoudrer
Sucre glace, tamisé

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190 °C.

CUIRE LA SEMOULE

Dans une casserole à feu moyen à vif, porter à ébullition le lait, la semoule, le beurre et les graines de vanille avec une pincée de sel marin en remuant constamment, env. 4-6 min, puis laisser refroidir. Pour ce faire, placer la casserole brûlante dans une baignoire d'eau froide et mélanger souvent pour éviter qu'une peau se forme, env. 20-30 min.

Dans un saladier, mélanger la ricotta et le zeste de citron jusqu'à obtention d'une crème lisse, puis réserver.

CONFECTIONNER LA GARNITURE

Dans un autre saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Ajouter au mélange de ricotta et battre le tout au fouet. Incorporer ensuite au mélange de semoule et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

REEMPLIR LE MOULE À GÂTEAU

Beurrer généreusement un moule à gâteau de 25 cm de diamètre et de 5 cm de profondeur. Chemiser le fond de papier sulfurisé. Verser la pâte et lisser la surface.

CUISSON

Cuire le gâteau de semoule 50-60 min jusqu'à ce que la surface soit dorée. Laisser refroidir dans le moule à température ambiante.

SERVIR

Démouler le migliaccio sur un plateau. Ou servir directement dans le moule. Saupoudrer de sucre glace.