

Gâteau de Pâques napolitain à ma façon

Pour 8 personnes

500 g de farine aux céréales

40 g de levure de boulanger

100 g de parmesan

le zeste d'un citron jaune

150 g de pignons de pain

Quelques brins de persil plat

8 œufs

Un filet d'huile d'olive



Dans un bol, diluez la levure de boulanger avec quatre cuillerées à soupe d'eau tiède. Sur le plan de travail, façonnez une fontaine de farine, versez la levure dissoute dans l'eau, recouvrez de farine et laissez reposer une bonne demi-heure. Ensuite, incorporez 50 g de parmesan râpé, très peu de sel et un peu d'eau pour obtenir une sorte de pâte à pain souple.

Pétrissez-la une dizaine de minutes puis déposez la pâte dans un saladier, recouvrez d'un linge et laissez lever la pâte deux heures (elle doit doubler de volume).

Pendant ce temps, faites torréfier à sec les pignons de pin dans une poêle. A part, mixez le reste du parmesan avec le persil et les zestes de citron.

Réservez 100 g de pâte et étalez le reste sur un bon centimètre d'épaisseur. Répartissez le parmesan mixé avec le citron et le basilic ainsi que les pignons. Roulez la pâte pour former un gros boudin bien serré et, avec un pinceau, graissez légèrement à chaque tour pour bien maintenir le tout. Disposez cette couronne sur une plaque à pâtisserie et laissez lever une bonne heure à température ambiante. Au moment d'enfourner, étalez le restant de pâte en une douzaine de « ficelles » épaisses comme des grissinis. Répartissez les 8 œufs crus dans leurs coquilles sur le pourtour de la couronne. Déposez les ficelles de pâte en croisillons pour maintenir les œufs. Enfourez le gâteau de Pâques 15 minutes à 160°C puis 40 minutes à 180°C.

Dans la recette originale, les Napolitains incorporent de la charcuterie, des saucisses piquantes comme le chorizo coupées en petits dés.

