

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU RICOTTA À L'ORANGE

Pour un moule à manquer □ 25 cm

150g beurre doux pommade - 150g sucre en poudre - 6 oeufs (jaunes et blancs séparés) - 6 càs de farine T.55 - 500g ricotta de brebis - 1 orange (zeste + jus) -

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Beurrer le moule entièrement et le fariner. Battre au robot le beurre et 115g de sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs, le zeste d'orange, la ricotta, la farine et le jus d'orange. Mélanger. Monter les blancs d'oeufs en neige ferme. Verser progressivement les 35g restants de sucre. Incorporer vivement 1/3 des blancs au précédent mélange (ricotta), puis les 2/3 restants délicatement à l'aide d'une maryse. Verser la préparation dans le moule. Taper légèrement le fond du moule. Enfourner et cuire durant 30 minutes. Laisser refroidir dans le moule.

Démouler, saupoudrer de sucre glace et décorer de zeste d'orange et d'orange confite.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr