Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Gateau à la ricotta et zestes d'agrumes, coulis de fraises

Ingrédients

500 g de ricotta , 3 petits œufs bio , 40 g de beurre fondu , 80 g de sucre + 15 g pour le blancs d'oeufs, 50 g de pistaches émondées nature , zestes de 1 citron et 1 orange bio (ou non traités) , 4 cl de marsala, pour le coulis : 250 g de fraises + 1 à 2 c. à s. de sucre , 1 c. à c. de jus de citron, le jus d'une demie orange,

Préparation

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la ricotta
Ajouter le beurre fondu, le marsala, le zestes râpés de citron et d'orange et les pignons.
Monter les blancs en neige avec 15 g de sucre et l'ajouter délicatement au mélange de ricotta
Cuire au four environ 40 min à 160 °C.
Mixer les fraises avec le sucre et le jus de citron, délayer avec le jus d'orange

Notes :