

CARRES DE RICOTTA AU CITRON



Ingrédients pour 6 personnes environ:

220 g de farine (ou farine à levure incorporée) *on pourrait, je pense, remplacer une partie de la farine par de la poudre d'amande*

1 cuillère à café de levure (sauf si farine à levure incorporée)

200 g de sucre en poudre

250 g de ricotta

4 oeufs

180 g de beurre

20 cl de crème fraîche épaisse

1 citron non traité

sucre glace

Préchauffez votre four à 180°.

Laissez le beurre à température ambiante pour qu'il ramollisse ou passez-le quelques secondes au micro-ondes.

Dans un saladier mélangez la farine, la levure, la moitié du sucre et le beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'une boule. Ajoutez un oeuf et mélangez à nouveau.

Tapissez entièrement un moule carré (de préférence) de 25 cm de côté environ de papier sulfurisé et mettez-y la pâte en la tassant de manière régulière au fond du moule.

Baissez la température du four à 150° et enfournez pendant 15 mn.

Pendant ce temps zestez et pressez le jus du citron.

Dans une jatte, fouettez la ricotta, la crème fraîche, le zeste et le jus du citron, le sucre et les 3 oeufs restants. Versez ensuite la préparation sur la pâte et remettez au four pendant 25 mn.

Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Coupez en carrés et saupoudrez de sucre glace juste avant de servir.