

Tutti frutti moelleux à la ricotta



Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

250 g de cerises noires

250 g d'abricots

250 g de ricotta

100 g de sucre en poudre

80 g de farine

3 oeufs

30 cl de lait

30 g de pistaches non salées

30 g d'amandes effilées

Beurre pour les moules si besoin

Sel

Sucre glace

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Mélanger les jaunes avec 80 g sucre, puis avec le lait, la ricotta, 1 pincée de sel et la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Monter les blancs en neige, ajouter le reste de sucre tout en continuant à fouetter.

Incorporer délicatement ces blancs au mélange à la ricotta.

Dénoyauter les fruits et couper les abricots en dés.

Mixer les pistaches en poudre fine.

Beurrer de petits moules individuels et répartir les cerises dans la moitié des moules et les dés d'abricots dans l'autre moitié.

Verser la pâte et parsemer les moules aux cerises d'amandes effilées et ceux aux abricots de poudre de pistaches.

Cuire 20 à 25 mn à four préchauffé à 180°. Saupoudrer de sucre glace avant de servir tiède ou froid.

Pour des saveurs plus relevées diviser la pâte en 2, ajouter 2 c à s de kirsch dans à la pâte avec les crises et 2 c à s d'amaretto ou 1 c à c d'extrait d'amandes amères avec les abricots.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>