



TARTE AUX FRAMBOISES A LA RICOTTA

Ingrédients :

Une pâte sablée maison (voir recette de la tarte rhubarbe-framboises croustillante)

250 grs de ricotta, 250 grs de mascarpone, 110 grs de sucre en poudre, 150 grs de framboises, le zeste d'1/2 citron râpé, 3 oeufs

Etaler votre pâte sablée dans un moule, piquer le fond à la fourchette et remettre au réfrigérateur pour 30 mn.

Préchauffer le four à 160° et préparer la garniture : Fouetter la ricotta avec le mascarpone et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien entre chacun d'eux, puis le zeste d'un demi citron râpé.

Disposer les framboises sur le fond de tarte, couvrir du mélange ci-dessus, cuire 40 à 45 mn.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com