



Cuisine et  
dépendances

## Extra-Moelleux de Tomates & Basilic, Coeur de Ricotta



*Cette belle recette vient du blog d'[Eryn](#), dont je m'inspire beaucoup quand je cherche des plats originaux avec une belle présentation. Lors de la première réalisation, je me suis lamentablement ramassée car j'avais mal lu la recette : j'avais mis toute la conserve de tomate entière - sans la faire cuire - ce qui a donné une préparation trop liquide. Premier coup corrigé lors de la deuxième tentative en faisant réduire la sauce de moitié pour obtenir une préparation plus sèche. Et cette recette le valait bien ! Extra-moelleux, ces bouchées ont une belle couleur rouge et blanche et sont absolument délicieuses. De plus, il n'y a même pas besoin d'ajouter de matières grasses !*

### Ingrédients ( pour 4 bouchées) :

- 2 œufs
- 60 g de farine
- 1 conserve de tomates pelées (400g)
- 1 gousse d'ail
- 50 g de ricotta
- une dizaine de feuilles de basilic
- sel et poivre

### Préparation :

Diviser la ricotta en quatre petites boules. Les réserver au congélateur pour les faire durcir.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Verser la conserve de tomates et la gousse d'ail dans une poêle et laisser réduire 5 à 10 minutes.

Mixer après la cuisson avec les feuilles de basilic. Ajouter l'œuf, la farine, le sel et le poivre. Mixer à nouveau.

Verser la moitié de la pâte dans des ramequins beurrés ou des moules à muffins en silicone.  
Déposer une boule de ricotta encore surgelée.  
Verser le reste de la pâte par dessus.

Enfourner et laisser cuire 15 à 20 min.

On peut les servir démoulés dans des assiettes, tièdes ou froids.

Le 03 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/03/index.html>