

Ricotta aux amandes et à l'orange



Ce mois-ci, le magazine [Modes et Travaux](#) propose un dossier cuisine: « Qu'est-ce qu'on mange ce soir? 1 mois de recettes sans prise de tête ». Une ricotta aux amandes et à l'orange figurait parmi ces 30 recettes. Vous vous en doutez sûrement: si je vous en parle, c'est parce que je me suis empressée de la tester...

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min.

Cuisson : 20 min.

40g de beurre mou ; 55g de sucre en poudre ; 20g de (ou de miel) ; 1 c. à s. de farine ; 380g de ricotta ; 2 œufs ; 85g d'amandes en poudre

Pour le sirop: 80g de sirop d'agave (ou de miel) ; le zeste et le jus de 1/2 orange



Préchauffez le four à 240°C.

Mettez le beurre 30 secondes au four à micro-ondes pour le ramollir. Mélangez-le au fouet avec le sucre et 20 de. Ajoutez la farine, la ricotta, les amandes en poudre et les œufs. Mélangez bien.

Versez le mélange dans un moule beurré de 23cm de diamètre et mettez au four 15 minutes.



Pendant ce temps, préparez le sirop d'oranges: chauffez le jus et le zeste d'orange et le reste de jus d'agave (ou miel) dans une casserole.

Versez le sirop sur la ricotta chaude. Vous pouvez saupoudrez la ricotta d'amandes grillées pour décorer. Servez chaud.



Modes et Travaux
Avril 2016

Conseil: Comme je n'avais pas d'orange sous la main, j'ai utilisé 2 c. à c. de zestes d'oranges en sachet et un fond de jus d'orange.