



Fondant au citron et ricotta

Ingredients

220g de ricotta
90g de farine
4 oeufs
150g de sucre
2 citrons bio

Étape de la recette

- Pour un moule de 18 / 20cm -

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger la ricotta, le sucre et le zeste des 2 citrons

Incorporer les oeufs 1 par 1

Verser le jus des 2 citrons et mélanger

Ajouter la farine tamisée et mélanger une nouvelle fois

Verser la préparation dans un moule

Enfourner 25 à 30 minutes

Laisser refroidir avant de déguster