



GATEAUX OSEILLE-RICOTTA ET LEUR CREME DE PARMESAN

Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20-25 mn

Pour 6 personnes: 6 moules à muffins

250 g de ricotta

100 g de parmesan râpé (75 +25)

2 œufs (blancs + jaunes)

200 g d'oseille ciselée

2 càs d'échalotes hachées

1 càc d'huile d'olive ou un peu de beurre

5cl de crème fleurette

Sel et poivre

Pour les gâteaux:

Préchauffez le four à 180°.

Dans un poêle, chauffer doucement l'huile pour faire fondre l'échalote. Ajouter l'oseille ciselée ou surgelée (comme moi) et la faire tomber ou juste dégeler. Mélanger la ricotta et les 75 g de parmesan, ajouter l'oseille et dès que l'appareil a tiédi, les jaunes d'œufs. Saler et poivrer.

Monter les blancs en neige assez ferme et les mélanger délicatement à l'appareil précédent. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Mettre dans les moules à muffins en les remplissant jusqu'à 1 cm du bord.

Cuire pendant 20 à 25 mn. Une lame de couteau plongée au milieu des "gâteaux" doit ressortir sèche.

Pour la crème de parmesan:

Pendant la cuisson des flans, dans un bol, mélanger la crème fleurette et le reste du parmesan, chauffer 1 mn au micro-ondes (ou porter à ébullition dans une casserole).

Attendre un peu avant de démouler et arroser avec la sauce.