



BELLEVUE A LA RICOTTA



200g de chocolat noir à 70% de cacao (cassé en morceaux ou en pistoles)
150 g de ricotta
6 càs de lait
6 œufs (jaunes et blancs séparés)
75 g de poudre d'amandes
150 g de sucre
2 càs de farine

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat avec le lait à feu très doux ou au micro-ondes par petites impulsions successives. Quand le chocolat est bien fondu, ajouter la ricotta et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Incorporer les jaunes d'œufs un à un, la farine et la poudre d'amandes. Remuer. Monter les blancs en neige en y ajoutant progressivement le sucre semoule. Incorporer délicatement les blancs en neige au reste de la préparation.

Beurrer et fariner un moule carré de préférence (s'il n'est pas en silicone) avant de verser la pâte.

Faire cuire environ 30 à 35 minutes.

J'ai servi le gâteau à l'assiette en part triangulaire et je l'ai customisé avec des éclats de nougatine. Des framboises ou des fraises auraient aussi bien fait l'affaire pour un résultat plus acidulé.