

## **FLAN DE RICOTTA AU CITRON**

Ingrédients pour 4 :

- 250 g de ricotta
- 3 œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 1 citron non traité

Chauffer le four à 180°.

Battez les œufs entiers avec le sucre. Incorporez la ricotta. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse (on peut faire au thermomix).

Rincez et essuyez le citron. Râpez finement son zeste au-dessus de la préparation. Pressez le citron et versez son jus. Mélangez.

Versez cette préparation dans des petits moules en silicone.

Faire cuire pendant 20 mn.

Servir froid.