



INSTANT GOURMAND



Cœurs fondants à la ricotta et aux épices, compotée de griottes



Pour 6 petits cœurs :

- 200g de griottes au sirop
- 200g de ricotta
- 40g de biscuits roses de Reims
- 40g de sucre
- 20g de beurre fondu
- 10g de maïzena
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- muscade, cannelle, gingembre moulus
- 3 clous de girofle

Préchauffer le four à 180°C. Ecraser les biscuits et les mélanger au beurre fondu. Etaler ce mélange dans le fond des moules en tassant bien et enfourner 10min.

Dans un saladier, battre le jaune d'œuf avec le sucre et la maïzena. Ajouter la ricotta et incorporer délicatement le blanc d'œuf battu en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter 4 cuillères à soupe de sirop des griottes et une pincée de chaque épice moulue. Verser cette préparation sur la croûte des biscuits et enfourner à nouveau pour 30min. Laisser refroidir avant de démouler.

Dans une casserole, faire compoter les griottes avec la cassonade et les clous de girofle une dizaine de minutes. Retirer les clous de girofle. Servir les biscuits bien frais avec la compotée tiède.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com