

Flan à la Ricotta



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

500 g [Ricotta](#) fraîche
100 g sucre semoule
25 g farine de froment
5 oeufs
1 zeste d'orange
1 zeste de citron
5 cl rhum
sel, cannelle

Préparation

Séparez les jaunes des blancs de 4 oeufs. Montez les blancs en neige. Passez la ricotta au tamis dans une terrine. Versez les jaunes, 1 oeuf entier, les deux cuillerées de sucre et un peu de cannelle. Incorporez les oeufs battus avec précaution. Râpez les zestes de citron et d'orange. Ajoutez-les à la composition avec le rhum. Oignez un moule à parois lisses, poudrez-le de farine. Emplissez-le à mi-hauteur. En cas de besoin, complétez avec un second moule préparé comme le premier. Enfourez 30 minutes à 220°. Défournez, laissez refroidir, poudrez la surface avec le reste du sucre et un peu de cannelle. On peut servir froid ou tiède. Avec cette garniture, on prépare les *bocconotti*, qui sont des tortellis de pâte sablée cuits au four.