

Glace à la Ricotta



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 500 g [Ricotta](#) Romaine

100 g sucre semoule

5 oeufs

5 cl rhum



ANDROUET

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Dans une terrine, versez les jaunes d'oeufs et le sucre. Mélangez au fouet en battant, ajoutez peu à peu le rhum. Passez au tamis la ricotta au-dessus de cet appareil. Mélangez au fouet, puis à la spatule. Versez dans un moule huilé doublé d'un carton également huilé (pour le démoulage). Réfrigérez au-moins 3 heures. Servez tel quel.