

Tarte de Ricotta



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Fromage : 300 grs [Ricotta](#) fraiche
300 grs farine de froment
300 grs sucre semoule
5 grs levure
3 oeufs
1 zeste de citron

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Passez la ricotta au tamis dans une terrine. Réunissez dedans le sucre semoule, les jaunes d'oeufs. Travaillez cet ensemble. Ajoutez peu à peu la farine, la levure, le zeste de citron. Montez les blancs en neige. Mélangez-les délicatement à l'appareil en soulevant au fouet. Beurrez la tourtière, emplissez à mi-hauteur. Enfourez 30 minutes à 220°. Piquez avec une aiguille à la fin de la cuisson; lorsqu'elle ressort nette, la tourte est cuite.