



6 personnes



30 min



25 min

Moelleux de ricotta à l'orange

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un récipient, fouettez les oeufs avec le sucre en poudre puis ajoutez la ricotta, le zeste de l'orange finement râpé, son jus et la fécule diluée dans la fleur d'oranger. Mélangez le tout.

Versez la préparation dans un moule à manqué beurré. Enfournez et faites cuire pendant 20 à 25 minutes.

À la sortie du four, le dessus doit être bien doré. Laissez tiédir et servez directement.

3 oeufs
60 g de sucre en poudre
250 g de ricotta
1 orange
2 c.s de fleur d'oranger
2 c.s de fécule de maïs
20 g de beurre