

La recette de Geneviève



Gâteau moelleux à la fraise Et à la ricotta

Recette pour 6 à 8 personnes.

Matériel : un moule rond Ø 24 cm de préférence métallique.

Ingrédients : 350 g de fraises gariguettes ou cifflorette ; 3 œufs ; 250 g de ricotta ; 50 g de crème liquide entière.

40 g de beurre (30 g et 10 g) ; 2 × 60 g de sucre en poudre ; 50 g de farine tamisée ; un demi-sachet de levure chimique ; 50 g de poudre d'amandes ; 3 gouttes d'extrait de vanille ; 2 cuillères à soupe de sucre glace.

Opérations :

1. Séparer les blancs d'œufs des jaunes, les réserver au frais.
2. Faire fondre 30 g de beurre.
3. Fouetter les jaunes avec 60 g de sucre, jusqu'à obtenir un mélange moussieux, y ajouter les gouttes d'extrait de vanille.
4. Verser la ricotta, la poudre d'amandes, la farine mélangée à la levure, la crème liquide entière et enfin le beurre fondu.
5. Battre les blancs en neige en y incorporant petit à petit les 60 g de sucre en poudre restant.
6. Incorporer les blancs en neige délicatement en soulevant la pâte pour l'aérer.
7. Chauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
8. Beurrer le moule.
9. Laver et équeuter les fraises. Les émincer.
10. Incorporer une moitié de fraises dans la pâte.
11. Verser dans le moule, répartir l'autre moitié de fraises à la surface.
12. Cuire 40 minutes. Vérifier la cuisson.
13. Laisser refroidir, puis démouler sur un plat, et réserver au frais au moins 2 heures avant de déguster, et saupoudrer de sucre glace.

