

Ingredients

Pour 6 personnes

- ⌘ 120 g de ricotta
- ⌘ 100 g de sucre complet
- ⌘ 100 g de farine de blé T65
- ⌘ 50 g de fleur de maïs (maïzena)
- ⌘ 2 oeufs
- ⌘ 50 ml de jus d'orange (ou moitié orange moitié citron si vous aimez particulièrement l'acidité)
- ⌘ 80 g d'amande en poudre
- ⌘ 2 cc de poudre levante
- ⌘ 1 pincée de sel gris
- ⌘ Le zeste d'un petit citron jaune (à défaut 6 gtt d'HE de citron)
- ⌘ 2 cc de sucre roux (pour le dessus du gâteau)

Choisir de préférence des ingrédients biologiques

1 cc = 5 ml 1 CS = 15 ml

HE = Huile Essentielle

Préparation

Cuisson : 45 minutes à four préchauffé

- ⌘ Préchauffer le four à 180°C.
- ⌘ Dans un grand saladier, fouetter le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter la ricotta, le jus d'orange, le zeste de citron et mélanger.
- ⌘ Dans un petit saladier, mélanger les ingrédients secs : farine, fleur de maïs, sel, levure et amande en poudre. Incorporer les deux appareils à la maryse et verser dans un moule à cake. Saupoudrer le dessus de la pâte de sucre roux, il formera une petite croûte dorée et craquante.
- ⌘ Enfourner pour 45 minutes.
- ⌘ Laisser refroidir avant de démouler. En refroidissant, le cake prendra sa bonne texture, chaud il se coupe trop difficilement.

Idee : préparez vous-même votre ricotta en faisant cailler du lait bouillant avec 3 CS de jus de citron jaune et en le filtrant au travers d'une étamine (torchon et passoire). Vous pouvez également préférer réduire en poudre des amande entières plutôt que d'utiliser une poudre du commerce, le goût d'amande n'en sera que plus franc.