



## Gâteaux

# Gâteau à la ricotta et aux agrumes



**1h15** **20 min** **40 min** **15 min** **331**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour le gâteau

250 g **Ricotta**  
180 g **Sucre semoule**  
200 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
80 g **Beurre**  
0.5 **Citron(s)**  
0.5 **Orange(s)**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour le dressage

1 **Orange(s)**

## Étape 1

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.6).
- 2 Mettre la ricotta dans un cul de poule avec le sucre.
- 3 A l'aide d'une cuillère en bois, travailler la ricotta avec le sucre, afin d'obtenir une crème lisse.
- 4 Couper le beurre en morceaux, les mettre dans une assiette et le faire fondre au micro-ondes.
- 5 Faire refroidir le beurre fondu.
- 6 Presser l'orange pour en récupérer le jus, le filtrer et le réserver dans un verre.
- 7 Séparer les jaunes des blancs d'oeufs et réserver ces derniers dans un bol.
- 8 Un par un, ajouter les jaunes d'oeufs au mélange de ricotta et sucre et remuer bien pour les faire amalgamer.
- 9 Ajouter le beurre fondu au mélange et remuer.
- 10 Ajouter les zestes de citron, les zestes et le jus d'orange, remuer le tout.
- 11 Peu à peu, ajouter la farine au mélange, toujours en remuant, jusqu'à obtenir une pâte lisse, sans grumeaux.
- 12 Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.  
Les ajouter à la pâte. remuer du haut vers le bas pour

- 13 incorporer les blancs à la pâte.
- 14 Verser la pâte dans un moule à cake.
- 15 Si le moule utilisé n'est pas en silicone, le beurrer avant d'y verser la pâte.
- 16 Enfourner le gâteau et le faire cuire 40 minutes.
- 17 Au bout de ce temps, sortir le gâteau du four et le faire tiédir une quinzaine de minutes avant de le démouler.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Couper l'orange en rondelles à l'aide d'un couteau de chef puis couper chaque rondelle en deux.
- 2 Disposer les quartiers d'orange sur le bord d'une assiette puis dresser le gâteau au centre.
- 3 Déguster le gâteau tiède ou froid.