



Cakes salés

# Carré fondant à la ricotta, tomates et jambon



**30 min** **10 min** **20 min** **0** **430**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les carrés fondants

500 g **Ricotta**  
40 g **Crème fraîche épaisse**  
4 c. à soupe **Persil plat**  
2 c. à soupe **Estragon**  
40 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
60 g **Comté**  
100 g **Jambon cuit**  
60 g **Tomates séchées**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 **Huile d'olive**

## Étape 1

Préparation du carré fondant à la ricotta, tomates et jambon

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper en dés le jambon et les tomates séchées.
- 3 Ciseler les herbes.
- 4 Râper le fromage.
- 5 Clarifier les oeufs.
- 6 Égoutter la ricotta s'il y a du jus. Dans un saladier, verser la ricotta et la crème fraîche épaisse. Détendre à l'aide d'un fouet.
- 7 Ajouter les dés de jambon, de tomate, les herbes et la farine. Incorporer les jaunes un à un sans trop mélanger. Assaisonner de poivre.
- 8 Battre les blancs en neige.
- 9 Incorporer délicatement les blancs à la préparation à la ricotta.
- 10 Beurrer et fariner une feuille de papier sulfurisé et la déposer au fond du moule cela facilitera le démoulage.
- 11 Verser la garniture dessus puis saupoudrer de fromage

râpé. Enfourner pour 20 à 25 minutes.

- 12 Surveiller la cuisson, si la surface dore trop vite, couvrir d'une feuille de papier d'aluminium.
- 13 Le gâteau est cuit lorsqu'il est pris mais encore moelleux sous la pression du doigt.
- 14 A la sortie du four, badigeonner le dessus d'un peu d'huile d'olive.
- 15 Laisser complètement refroidir.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1 Déguster bien frais ou à température ambiante.