



TARTE À LA RICOTTA ET AU CITRON

Pachamama Yoga X Ligue contre le cancer

INGRÉDIENTS

- 300g de farine
- 90g de beurre
- 90g de sucre
- 2 œufs
- sucre vanillé
- 14g de levure
- un peu de sel
- 500g de ricotta
- 100g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 50g de poudre d'amande
- 1 citron jaune
- 1 cuillère à café de vanille
- du sel

MÉTHODE

01

Laissez ramollir le beurre, puis mélanger-le avec du sucre

02

Ajoutez les œufs puis la farine (utilisez un robot si vous avez)

03

Ajouter le sucre vanillé, la levure et une bonne pincée de sel

04

Formez une boule et la réserver dans un film alimentaire 30 min au frais

05

Entre temps, préparez la crème en fouettant la ricotta, le sucre, la poudre d'amande, l'œuf, du jus et des zestes de citron, une pincée de sel, et la vanille liquide

06

Préchauffez le four à 175°C chaleur tournante

07

Divisez la pâte en deux boules. Etalez la première sur du papier cuisson légèrement fariné, piquez le fond

08

Etalez la crème et déposez par-dessus le deuxième disque de pâte

09

Enfournez durant 35/45min puis laissez refroidir complètement