

# RECETTE REGIONALE de la Sardaigne

## Gateau sarde au citron et à la ricotta – Torta al limone e ricotta

### **Ingrédients pour 8 personnes**

farine 300g  
sucre 300g  
ricotta fraîche de brebis 300g  
oeufs 3  
citron 1  
levure poudre 1 sachet (16g)  
sucre glace

**Ustensiles:** Une moule à four



### **Préparation:**

A l'aide d'une fourchette, travailler la ricotta avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajouter les jaunes, la peau du citron finement râpée (et éventuellement le jus), puis la farine et la levure, mélanger. Monter les blancs en neige et les incorporer. Verser le tout dans un moule à bords amovibles de 22cm (ou dans un moule à plum cake, ou dans des moules à muffin) et faire cuire à 180°C pendant 40 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'une lame de couteau sorte sèche. Parsemer de sucre glace lorsque le gâteau sera parfaitement refroidi.