

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.