

Tarte au chocolat et à la ricotta

Pour 6-8 personnes

250g de pâte sablée

320g de ricotta fraîche (ou 300g de ricotta égouttée)

60g de sucre

3 œufs

60g d'amandes effilées

Le zeste râpé d'une orange

120g de chocolat noir

1 sachet de sucre vanillé

Matériel : 1 moule à tarte de 25cm de diamètre ou 6 à 8 moules à tartelettes selon leur taille.

Étalez la pâte et placez-la dans un moule, piquez-la et réservez au frais. Dans les chutes de la pâte coupez des bandes de 1cm de large, déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé et réservez au frigo.

Egouttez la ricotta.

Faites fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie, mélangez-le à la ricotta égouttée, ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le zeste d'orange râpé, les œufs et les amandes effilées. Laissez reposer au frais pendant 20 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Répartissez la garniture au chocolat sur le fond de tarte, disposez les bandes de pâtes par dessus en formant des croisillons, en pressez les extrémités pour les souder au bord de la tarte.

Enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

