

Fondant à la bergamote et aux amandes

Ingrédients

85g de farine

65g de poudre d'amande

1 bergamote

3 œufs

125g de ricotta

75g de sucre glace

1 cuil à soupe de miel d'oranger

1/2 sachet de levure chimique (ou de poudre à lever)

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre glace et le miel, incorporez la ricotta puis la farine, la poudre d'amande et la levure. Quand le mélange est homogène ajoutez le zeste râpé de la bergamote ainsi que son jus. Mélangez et versez dans un moule de 20cm de diamètre.

Enfournez à 180°C pendant 20 minutes.

Laissez refroidir un peu avant de démouler sur une grille, pour la finition saupoudrez de sucre glace et d'amandes effilées.