

Petits gratins aux prunes et à la ricotta

Pour 2 personnes

125 gr de ricotta

2 prunes rouges

2 jaunes d'œufs

1 cuil à café de vanille en poudre

2 cuil à soupe de crème liquide

30g de cassonade

1 poignée de noisettes concassées

Sésame caramélisé

Préchauffer le four à 180°.

Fouettez la ricotta, la crème et les jaunes d'œufs.

Ajoutez la cassonade et la vanille en poudre, mélangez bien.

Versez l'appareil dans les ramequins, disposez les prunes coupées en morceaux, parsemez les noisettes concassées et le sésame caramélisé.

Enfourner à 180°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four. Laisser tiédir avant de vous régaler.