**Moelleux à la Ricotta et Vanille Bleue**

**Pour un moule de 20 cm:**

* 250 gr de ricotta
* 2 œufs (blancs et jaunes séparés)
* 140 gr de sucre
* 2 gr de fleur de sel
* 4 cm de vanille bleue (ou les graines d'1 gousse entière traditionnelle de Bourbon)
* 80 gr de farine
* 1/2 sachet de levure
* 1 c à soupe d'huile d'olive de très bonne qualité
* du sucre glace (facultatif)

1. **Préchauffez votre four à 180°c.**
2. **Montez les blancs en neige ferme et réservez.**
3. **Dans un autre récipient (ou le bol de votre robot), mélangez dans cet ordre, la ricotta avec les jaunes d’œufs, puis le sucre, le sel, la pulpe de vanille bleue**, **la farine et la levure. Terminez avec l'huile d'olive. Incorporez délicatement et en 3 fois les œufs en neige à l'aide d'une maryse.**
4. **Versez la préparation dans un moule à manquer ou à charnière garni d'un papier cuisson puis enfournez pour 30 à 35 minutes.**
5. **Démoulez une fois le gâteau refroidi, saupoudrez éventuellement de sucre glace. Dégustez à température ambiante ou bien frais!**

[www.macuisinebleucombava.com](http://www.macuisinebleucombava.com)