**Fondant citron pistache**



**Ingrédients**

120g de farine

65g de poudre de pistache

1 citron

3 œufs

125g de ricotta

75g de sucre glace

1 cuil à soupe de miel

1/2 sachet de levure chimique

Préchauffez le four à 180°C.

Mixez les pistaches pour les réduire en poudre.

Fouettez les œufs avec le sucre glace et le miel, incorporez la ricotta puis la farine, la poudre de pistache et la levure. Quand le mélange est homogène ajoutez le zeste râpé du citron 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.