Gâteau Ricotta pommes

Ingrédients

1 pot de 250 g de ricotta

20 cl de crème fraîche entière

4 œufs

8 c à soupe de  sucre

6 c à soupe de farine

4 c à soupe de maïzena

1 /2 sachet de levure chimique

Vanille en poudre

3 c à soupe de rhum (ou citron, cannelle)

Sucre Muscovado

  **Préparation**

Eplucher les pommes, retirer les pépins puis les couper en tranches. Battre fortement les jaunes d’œuf avec le sucre, jusqu' à ce que vous obteniez un mélange mousseux. Sans cesser de fouetter, ajouter la ricotta, la crème fraîche, puis ajouter la farine tamisée avec la levure et la maïzena. Verser le rhum et mélanger. Ajouter les pommes tranchées, mélanger.

Battre les blancs en neige et les mélanger délicatement à la préparation précédente. Saupoudrer de sucre muscovado. Beurrer un moule et faire cuire th 6 (180°C) pendant 45 min environ.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita