

## Gâteau italien à la ricotta et aux amandes.

*Délicieux gâteau italien très fondant et très frais.*

*Pour 6 personnes*

*300g de ricotta de brebis - 100g de poudre d'amandes - 100 g de sucre en poudre - 5 œufs - 1 citron jaune non traité - amandes effilées. Sorbet au citron*

*Préchauffez le four à 160°. Beurrez puis saupoudrez de sucre un moule à manqué de 20 cm. Râpez le zeste de citron. Mélangez la ricotta avec un fouet puis ajoutez le sucre et le zeste de citron. Ajoutez les jaunes d'œufs et bien mélangez au fouet. Ajoutez ensuite la poudre d'amandes et mélangez. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme, les ajoutez délicatement à la préparation. Versez dans le moule et saupoudrez d'amandes effilées. Enfournez pendant 30 min (le gâteau doit être bien doré mais doit rester encore bien moelleux). Laissez refroidir avant de démouler. Saupoudrez de sucre glace. Servir avec des fraises, des framboises ou un sorbet au citron.*

