



L'IRRESISTIBLE aux fruits rouges

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

A préparer le veille

Ingrédients : pour 4 personnes

- 250g de ricotta
- 3 gros oeufs
- 100g de sucre
- 170g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 350g de fruits rouges en mélange (framboises, myrtilles, mûres, groseilles, cassis) (450g dans la recette originale)
- 250g de pralines concassées
- 150g de beurre 1/2 sel
- 170g de chocolat blanc (de bonne qualité type Valrhona)
- sucre glace.

Matériel : moule à manqué 24 cm

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

1 – Faire fondre au bain marie le beurre et le chocolat blanc. Bien mélanger le tout.

2 – Dans un robot, fouetter vivement le sucre et les oeufs entiers pendant 3 mn.

3 – Ajouter ensuite la farine avec la levure et fouetter à grande vitesse : le mélange doit être très crémeux.

4 – Ajouter alors la Ricotta tout en continuant à fouetter.

5 – Incorporer le chocolat/beurre fondu à ce stade.

6 – Beurrer le moule à manqué : déposer la moitié de la préparation, répartir la moitié des fruits rouges et la moitié des pralines concassées. Verser le reste de la préparation, répartir le reste des fruits rouges et des pralines.

CUISSON

Mettre dans le four Th 6 / 180°C à chaleur tournante, pour 50 mn. Si le gâteau colore, le protéger avec une feuille d'aluminium. Laisser refroidir le gâteau dans le four avec la porte entrouverte avant de le démouler.