Gateau à la ricotta et zestes d’agrumes, coulis de fraises

Ingrediënten

- 500 g de ricotta
- 3 petits œufs bio
- 40 g de beurre fondu
- 80 g de sucre + 15 g pour le blancs d’oeufs
- 50 g de pistaches émondées nature
- zestes de 1 citron et 1 orange bio (ou non traités)
- 4 cl de marsala
- 250 g de fraises
- 1 à 2 c. à s. de sucre
- 1 c. à c. de jus de citron le jus d’une demie orange

Mensen: 0

Kooktijd 2h

Bereidingstijd 3h

Instructions

boiler

Râper les ¾ du parmesan et faire des copeaux avec le reste.

Presser le citron. Réserver.

Déposer la ricotta dans un bol et ajouter le parmesan râpé.

Saler, poivrer, bien mélanger et ajouter quelques feuilles de basilic déchirées à la main.

Découper la ciabatta en petits toasts rectangulaires, et les faire légèrement colorer dans l'huile de olive extra vierge avec 1 gousse d’ail écrasée pour les parfumer.

Emincer les champignons, puis les faire cuire quelques instants dans le bouillon de volaille et ajouter 2 branches de basilic.

Egoutter au bout de dix minutes et ajouter un filet d’huile d’olive et quelques gouttes de jus de citron.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Garnir les bruschette avec le mélange ricotta parmesan, surmonté de quelques champignons marinés et quelques copeaux de parmesan.