










# Moelleux aux pommes et à la ricotta

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

## Ingrédients

-  250 g de ricotta
-  1 yaourt nature
-  2 pommes golden ou royal gala
-  3 œufs
-  4 cuillères à soupe de farine
-  4 cuillères à soupe de sucre
-  Zeste d'un citron
-  20 g de beurre
-  beurre pour le moule

## Préparation

Préchauffez le four à th. 6/7 (200°C).

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Dans une terrine, mélangez progressivement les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez la ricotta, le yaourt battu, le zeste râpé du citron et la farine.

Lorsque la pâte est bien homogène, incorporez les blancs d'œufs battus en neige. Pelez et détaillez les pommes en tranches pas trop fines.

Beurrez un moule et disposez les pommes dans le fond. Versez la pâte dessus et enfournez pendant 30 min.

Saupoudrez le gâteau de sucre glace avant de servir