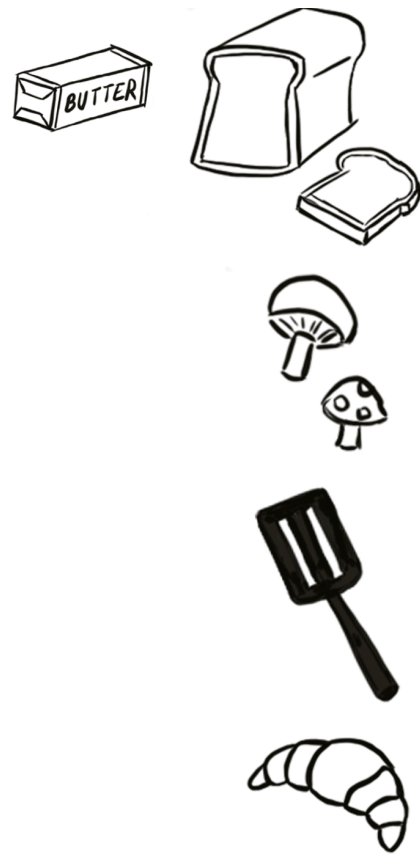


# GATEAU FRAISES RICOTTA



PREPARATION 20 MINUTES - CUISSON 30 MINUTES

Pour 4-5 personnes

300 gr de ricotta très fraîche  
100 gr de sucre de bouleau  
3 oeufs  
4 cuillère à soupe de lait végétal  
75g de farine de grand épeautre T110  
1 demi-sachet de levure chimique

400 gr de fraises rincées et équeutées  
4 cuillères à soupes de sucre glace

Battez doucement la ricotta avec un fouet manuel en ajoutant peu à peu le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Incorporer les jaunes d'oeufs, le lait, puis la farine et la levure tout en continuant à fouetter.

Monter les blancs avant de les intégrer progressivement à la ricotta. Versez le tout dans un moule à tarte beurré généreusement.

Faites cuire à blanc entre 45 minutes et 1h dans un four préchauffée à 160°. Piquer avec la pointe d'un couteau au centre de la pâte pour surveiller la cuisson. Celle-ci doit ressortir sèche.

Retirer la tarte du four et laisser la refroidir sur une grille.

Mélanger les fraises au sucre et laisser mariner 30 minutes

Garnir la pâte avec les fraises. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

