

Préparation 30 min	Cuisson 40 min	Attente au frais 4h (ou une nuit)
-----------------------	-------------------	--------------------------------------

Matériel : moule rond à bords hauts, de diamètre 21 cm

Pour 6 personnes, il vous faudra :

- 500 g de ricotta
- 4 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 2 càs d'eau de fleur d'oranger
- le zeste de citron non traité
- le zeste d'une orange non traitée (facultatif)
- 80 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 pincées de cannelle en poudre
- pour le moule : beurre, farine et papier cuisson
- 1 pincée de sel



Découper un rond de papier sulfurisé ayant la taille du fond de votre moule. Beurrer le moule, déposer le papier et le faire adhérer. Beurrer légèrement le papier également. Fariner les parois du moule.

Dans un grand saladier, fouetter ensemble la ricotta, les jaunes, le sucre, le zeste de citron, la fleur d'oranger, éventuellement le zeste de l'orange si vous en avez, la pincée de sel et la cannelle. Ajouter la farine et bien fouetter pour obtenir une consistance homogène.

Préchauffer le four sur 160°C.

Monter les blancs en neige. Les incorporer en trois fois au mélange précédent.

Verser la préparation dans le moule. Enfourner pour 40 minutes. Le gâteau doit être bien gonflé mais ne pas colorer. Il retombera un peu en refroidissant.

Laisser refroidir puis retourner délicatement sur une assiette.

Ôter le papier cuisson. Retourner une nouvelle fois sur une assiette de présentation pour que le dessus du gâteau soit en haut.

Réserver au frais 4h au moins.

Servir avec un coulis de votre choix.