



J'ai préféré le présenter comme un gâteau, mais il faut un moule à charnière, sinon on ne peut pas le démouler.



250 g de ricotta
100 g de crème liquide
1 citron
3 œufs
1 gousse de vanille
90 g de sucre
2 pommes + 2 poires
30 g de beurre + 10 g pour le moule
50 g de cassonade

Pelez les pommes et les poires retirez le cœur et coupez en lamelles

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les lamelles de fruits délicatement au feu doux pendant 8 mn, réservez

Râpez finement le zeste de citron, pressez le citron, fendez la gousse et récupérez les graines

Dans le bol du thermomix mettre le fouet, ajoutez les œufs, le sucre et les graines de vanille,

Versez le jus de citron et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume, vitesse 5 pendant 8 mn

Incorporez la ricotta et la crème ainsi que le zeste de citron

Préchauffez le four à 210 °, beurrez un moule a gratin (j'ai pris un moule a charnière)

Disposez une couche de poires et pommes, recouvrez d'un peu de préparation à la ricotta et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients

Saupoudrez de cassonade et faites cuire 30 mn



Imprimer la recette