

Un p'tit dessert facile à faire et délicieux...

INGREDIENTS POUR 4 RAMEQUINS:

\*300g de ricotta

\*200g de crème liquide

\*40g de sucre glace

\*2 feuilles de gélatine

\*1 citron non traité

PREPARATION:

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.Laver le citron,prélevez le zeste et râpez-en la moitié.Pressez le citron et faites-le tièdir sur le feu avec les zestes et incorporez-y les feuilles de gélatine.Dans un saladier,mélangez la ricotta avec le sucre glace.Ajoutez le jus de citron et les zestes râpés.

Fouettez la crème liquide et incorporez-la délicatement à la préparation.Versez le blanc-manger dans les ramequins et réservez au réfrigérateur pendant au moins 2h.





Démoulez et nappez de sauce au chocolat (100g de chocolat fondu+crème liquide)...