



GÂTEAU FINE CRÊPE ET RICOTTA AU CARMEL CITRONNÉ

Préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 60 minutes

Temps de réfrigération: 3-4 heures

Ingédients (moule rond de 18 cm)

- 150g Fine Crêpe
- 70g de beurre fondu

Masse à fourrer

- 150g de yaourt à la grecque
- 250g de ricotta
- 180g de sucre
- 1 c.à.s. de féculé de maïs
- 2 oeufs
- Zeste d'un citron
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 165 °C.
2. Graisser légèrement un moule rond de 18 cm à bord amovible et le mettre de côté.
3. Émietter les Fine Crêpe et les mélanger au beurre fondu.
4. Appuyer sur le mélange de miettes et de beurre avec le dos d'une cuillère dans le fond du moule.
5. Verser le yaourt, la ricotta, le sucre, la féculé de maïs, les œufs, le zeste de citron et la vanille dans un récipient et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
6. Déposer la masse à fourrer sur le fond et faire cuire le gâteau pendant 50 à 60 minutes jusqu'à ce qu'il devienne légèrement brun doré.
7. Laisser refroidir le gâteau à température ambiante pendant une heure puis le mettre au réfrigérateur pendant quelques heures.
8. Pour le Caramel citronné: Couper les citrons en fines tranches. Mettre le sucre, l'eau, la menthe et les tranches de citron dans une poêle et faire caraméliser à feu moyen.
9. Retirer la menthe, ajouter le jus de citron au Caramel et mélanger.
10. Garnir le gâteau des tranches de citron caramélisées et verser le caramel par dessus.
11. Décorer avec la menthe et Fine Crêpe.

Caramel citronné

- 2 citrons
- 100g de sucre
- 100 ml d'eau
- Jus d'un citron
- Menthe selon votre goût
- Fine Crêpe pour la décoration