

## *Ramequins de Ricotta aux Cerises*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	60 g
- FROMAGE "RICOTTA"	175 g
- PISTACHES	20 g
- CITRON(S)	1/2 c à soupe de jus + 1 c à café de zeste
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- CERISE(S)	250 g
- BEURRE DE CUISSON	
- SUCRE IMPALPABLE	



### Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Concassez finement les pistaches.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Battez les blancs en neige très ferme. Ajoutez le sucre vanillé quand ils commencent à prendre.
- Dans une grande jarre, battez les jaunes avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajoutez les pistaches, la ricotta, le zeste et le jus de citron. Mélangez bien.
- Incorporez délicatement les blancs au mélange avec une spatule.
- Beurrez les ramequins (4 normalement).
- Placez dans le fond les fruits (ici les cerises).
- Ajoutez la préparation à la ricotta.
- Enfournez pendant 20 – 25 minutes.
- A la sortie du four, saupoudrez de sucre impalpable et servez immédiatement.

### Variante:

Vous pouvez remplacer les cerises par d'autres fruits comme des framboises, fraises, ananas, bananes, ...