



Elvea, L'Italie chez vous

Dessert à la tomate avec ricotta



Ingrédients pour Personnes

4	œufs
100 g de	sucré
50 g de	farine
250 g de	ricotta
100 g de	ELVEA Polpa di pomodoro

Préparation

Préchauffez le four à 175 degrés.

Séparez les œufs et battez les blancs en neige. Dans un autre bol, battez les jaunes d'œufs avec le sucre en ruban. Mélangez maintenant avec la ricotta et tamisez la farine sur le dessus. Recrachez délicatement les blancs d'œufs sous le mélange de ricotta.

Prenez deux plats à four/bocaux et beurrez-les. Déposez une cuillère à soupe de polpa di pomodoro au fond du bocal et déposez le mélange de ricotta par-dessus jusqu'à la moitié du bocal. Mettez les bocaux au four pendant 20 minutes avant de servir.

Info recette: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'

