

DOLCE DI RICOTTA AL LIMONE

Un gâteau au fromage frais moussieux et léger au parfum de citrons confits, cannelle et raisins secs.



Ingrédients pour 8 personnes

500 g de ricotta

4 oeufs

4 cuillères à soupe de semoule

8 à 12 cuillères à soupe de sucre (selon le goût)

2 cuillères à soupe d'écorces de citron confites, détaillées en petits dés

le zeste d'un citron jaune non traité, râpé

un peu de lemon curd et/ou un autre citron jaune non traité (facultatif, pour le décor)

4 cuillères à soupe de raisins de Corinthe

1/2 cuillères à café de cannelle

2 cuillères à soupe d'un alcool au choix (grappa italienne, armagnac, cognac...)