

Carrés fondants tomates olives, cheese cake ricotta

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 6 personnes

Fondant aux tomates :

- 3 œufs
- 90 g de farine
- 1 boîte de tomates concassées (390 g)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 càc d'herbes de provence
- 60 g d'olives noires
- sel, poivre, huile d'olive
- une pincée de sucre

Cheese cake ricotta :

- 1 œuf
- 250 g de ricotta (1 pot)
- 20 g de farine
- 1 càc d'herbes de provence
- sel, poivre

Préparer la sauce tomates :

Dans une casserole, mettre un peu d'huile d'olive et y faire revenir l'oignon pelé et émincé.

Ajouter l'ail pelé, dégermé et écrasé. Bien remuer et au bout de quelques minutes, verser dessus les tomates, les herbes et une pincée de sucre.

Saler, poivrer et laisser mijoter 15 minutes.

Hors du feu, mixer la sauce tomate. Laisser refroidir.

Préparer le fondant aux tomates :

Dans un saladier, battre les œufs avec la sauce tomate mixée refroidie.

Ajouter la farine, un peu de sel, et de poivre, bien mélanger au fouet.

Concasser les olives noires, les laver et les sécher avec du papier absorbant.

Les ajouter à la préparation précédente. Mélanger.

Beurrer un moule rectangulaire ou carré (genre moule à brownies), et réserver au frais.

Préparer le cheese cake à la ricotta :

Battre la ricotta avec l'œuf, un peu de sel, de poivre et des herbes de provence.

Disposer de petites cuillères à soupe de cette préparation à la ricotta dans le fond du plat en les espaçant. En réserver une cuillère à soupe.

Allumer le four th6, 180°C.

Verser sur ces quenelles de ricotta la sauce tomate fluide afin de recouvrir la préparation à la ricotta.

Disposer ensuite dessus des tout petits tas de ricotta réservée sans les enfoncer.

Enfourner pour 25 minutes.

Démouler si vous le souhaitez.