

Gâteau irratable pommes ricotta et pépites de chocolat

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



Ingrédients pour 8 personnes

• 250 g de ricotta • 3 œufs • 100 g de sucre • 80 g de farine • 3 pommes
• 1/2 sachet de levure chimique • 50 g de pépites de chocolat, ou 50 g de chocolat noir
haché grossièrement au couteau • 1 bonne càs de rhum • 1 pincée de sel

Allumer le four th6, 180°C. Dans un saladier, fouetter œufs, le sel et sucre. Ajouter la farine et la levure, puis la ricotta, le rhum et les pommes pelées, épépinées et coupées en lamelles.

Incorporer enfin les pépites de chocolat.

Verser dans un moule (beurré s'il n'est pas en silicone) et enfourner pour 45 à 50 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, il doit ressortir complètement sec.