

# Pavés ricotta au citron vert

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



Un goût subtil de ricotta parfumé au citron vert sur une "pâte sablée levée".

Pour 16 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Réfrigération : 3 heures

## Ingrédients

### gâteau

200 g de farine  
160 g de beurre  
90 g de sucre en poudre  
1 oeuf  
1 cc de levure

### Crème ricotta

250 g de ricotta  
90 g de sucre en poudre  
3 oeufs  
20 cl de crème épaisse  
1 citron vert non traité  
sucre glace (saupoudrage)

## Réalisation

Mélanger la farine, le sucre et la levure. Incorporer le beurre ramolli et mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter enfin l'oeuf entier et mélanger sans pétrir pour former une boule de pâte, un peu comme une pâte sablée. Abaisser la pâte dans le fond d'un moule carré de 25 cm chemisé de papier sulfurisé dans le fond et beurré sur les parois. Cuire 15 minutes au four à 180°C. A la fin de cuisson mettre le four à 150°C.

**Crème ricotta** : Fouetter la ricotta avec la crème fraîche, le zeste râpé, le jus de citron et le sucre. Ajouter ensuite les trois oeufs battus à la préparation et mélanger.

Verser l'appareil sur la gâteau encore chaud et remettre à cuire au four à 150°C pendant 25 minutes. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant 3 heures afin que le gâteau devienne ferme. Découper des pavés de 3 cm de côté et saupoudrer de sucre glace.



<http://www.uneplacepourledessert.com>