

# **Gâteau à l'orange à la ricotta et sa salade de fraises**

## **Ingrédients**

155 g de farine

130 g de beurre mou

250 g de ricotta

250 g de sucre

1 cuillère à soupe de crème fraîche liquide

2 cuillères à soupe d'amaretto ou de fleur d'oranger pour les sans alcool

2 cuillères à soupe de sucre

3 œufs

10 g de zestes d'orange et un peu de zeste de citron

3 cuillères à soupe de levure chimique

---

## **Pour la salade de fraises**

---

500g de fraises

5cl de jus de citron

un sachet de sucre vanillé

2 cuillères à soupe de sirop de fraises

## **Préparation**



- **Préchauffer le four à 180°**

Battre le beurre la ricotta et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange soit mousseux

dans un bol mélanger la farine et la levure chimique

Ajouter à la préparation les zestes d'orange et citron au mixeur pour qu'ils soient réduits en poudre ou en petits morceaux. Mélanger, ajouter ensuite les œufs un à un, tout en battant au fouet la préparation

Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure

Ajouter l'amaretto ou la fleur d'oranger et la cuillère de crème fraîche

Verser la préparation dans un moule beurré fariné ou chemisé de papier cuisson de 24 cm

et mettre à cuire dans four préchauffé à 180°

cuisson pendant 50 min à 180°

### **SALADE DE FRAISES**

Passer les fraises sous l'eau pour les nettoyer

les équeuter, les couper en deux, verser le jus du 1/2 citron

ajouter le sachet vanillé et le sirop de fraises

Tourner délicatement servir avec le moelleux Ricotta, verser une cuillère à soupe de sirop de la préparation de la salade de fraises sur le gâteau....