

Fondant choco - pistache - ricotta

Pour un moule à manqué de 22-24 cm de diamètre :

6 cuillères à soupe d'amandes en poudre

4 cuillères à soupe de farine

150 de sucre non raffiné

160 g de chocolat noir à 70% de cacao

4 oeufs

10 cl de lait

250 g de ricotta

60 g de pistaches non salées

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélanger la poudre d'amande, la farine et le sucre. Ajouter un à un les oeufs en mélangeant entre chaque. Ajouter le chocolat fondu avec le lait. Mélanger. Ajouter la ricotta et mélanger.

Verser la moitié de la pâte et ajouter la moitié des pistaches concassées. Verser le reste de la pâte. Parsemer du reste de pistaches.

Cuire 30 min.

