

Crumble ricotta et pâte à tartiner



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

Aujourd'hui, je vous propose une recette qui change de l'ordinaire, transmise par une amie mais dont j'ai adapté les quantités.

Ingrédients

- pour la pâte à crumble :
 - 300 g de farine
 - 120 g de sucre
 - 100 g de beurre
 - 1 oeuf
 - 1 sachet de levure chimique
 - pour la garniture :
 - 3 cuillères à soupe de pâte à tartiner
 - 250 g de ricotta
 - 50 g de sucre
 - 60 g de pépites de chocolat
 - 1 moule rond de 21 cm

Préparation

- 1 Le crumble : Mélangez la farine, le sucre et la levure. Ajoutez le beurre en petits morceaux et l'oeuf. Mélangez jusqu'à obtenir des grosses miettes de pâte.
- 2 Placez un peu plus de la moitié de la pâte sur le fond du moule et déposez-y une couche de pâte à tartiner (je l'ai faite fondre 1 minute environ à puissance douce en surveillant au micro onde pour que ce soit plus facile).
- 3 La garniture : Mélangez la ricotta, le sucre et les pépites de chocolat (je n'en avais pas, j'ai mis du chocolat cassé à la place).
- 4 Assemblage : Déposez la garniture sur la couche de pâte à tartiner, recouvrez d'une deuxième couche de pâte à tartiner puis du reste de pâte. Faire cuire à 180°C (th6) pendant 30 minutes environ. Le dessus du gâteau doit être légèrement doré.
- 5 A la sortie du four, laissez refroidir puis placez un peu au réfrigérateur avant de servir.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salées sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

