

Gâteau de ricotta et sa vinaigrette tomates et citron confit

Préparation 20 mn

Cuisson 35–40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de ricotta

70 g de parmesan fraîchement râpé

1 oeuf

6 tomates séchées

7–8 olives noires à la grecque

1 c à s de basilic ciselé

Piment d'Espelette

Sel et poivre

8–10 très fines tranches de jambon de Parme

Feuilles de basilic, olives niçoises et tomates cerises pour la déco

Pour la vinaigrette :

10 tomates cerises allongées

1 oignon frais avec un peu de vert

1/2 à 3/4 de citron confit au sel

4 c à s d'huile d'olive

2 c à s de balsamique blanc

1 branche de basilic

Sel et poivre

Préparation du gâteau : Couper les olives à la grecque dénoyautées en petits dés, couper également les tomates séchées et les mettre dans un saladier avec la ricotta, le basilic ciselé, le parmesan, l'oeuf, le piment d'Espelette, sel et poivre. Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement. Verser la préparation dans un moule à manqué antiadhésif de 20cm de diamètre et cuire à four préchauffé à 190° 35 à 40 mn suivant le four. Laisser refroidir à température ambiante et démouler sur le plat de service.

Préparation de la vinaigrette : rincer le citron confit, enlever la pulpe et couper une moitié à 3/4 du zeste en petits dés. Couper l'oignon et le vert de l'oignon en petits morceaux ainsi que les tomates cerises en petits dés. Mettre le tout dans un saladier avec le basilic ciselé, l'huile d'olive, le balsamique blanc, sel et poivre.

Pour servir entourer le gâteau de ricotta avec la vinaigrette et servir le reste en saucière. Décorer le gâteau avec des feuilles de basilic, le jambon de Parme, des tomates cerises et les olives niçoises.