

 **Moelleux chocolat blanc**

 **…et zeste d’orange**

Il vous faut, pour 6 personnes :



100g de chocolat blanc

90g de beurre

2 œufs

150g de ricotta

60g de sucre en poudre

Le zeste d’une orange bio

50g de farine

50g de maïzena

1 sachet de levure chimique

Faire fondre ensemble, le beurre et le chocolat blanc, puis lisser le mélange.

Battre les œufs avec le sucre jusqu’à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la ricotta et le zeste d’orange, puis bien mélanger. Ajouter à la préparation le mélange beurre/chocolat et mélanger uniformément.

Incorporer enfin la farine et la maïzena tamisées ainsi que la levure chimique.

Verser la préparation dans un moule de 20cm de diamètre puis faire cuire environ 25 minutes dans un four préchauffé à 180°.