

EXTRA-MOELLEUX DE TOMATES & BASILIC, COEUR DE RICOTTA

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 12 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 2 ramequins

Les extra-moelleux :

Il est possible de remplacer les 100 g de sauce tomates maison par 100 g de sauce tomates cuisinée du commerce pour gagner du temps.

- 1 œuf
- 30 g de farine
- 3 belles tomates (environ 250-300 g entières)
- 1 gousse d'ail
- 50 g de ricotta (ou mozzarella, ou feta ...)
- 1/2 càs de basilic haché ou séché
- Sel, poivre

Sauce ricotta, basilic, balsamique :

- 15 g de ricotta
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càc de vinaigre balsamique
- 1/4 càs de basilic haché ou séché
- Sel, poivre

Finition : 5 g de pignons de pin + basilic haché ou séché

Etapes de préparation

Préparer la sauce ricotta, basilic, balsamique (facultatif) :

1. Mélanger dans un bol tous les ingrédients de la sauce, réserver au frais.

Préparer les extra-moelleux tomates & basilic, coeur de ricotta :

2. Faire deux boules de ricotta de 25 g chacune, les envelopper dans du papier aluminium et placer au congélateur pour 15 minutes (à ne pas faire avec de la feta ou de la mozzarella)
3. Peler les tomates, les couper en morceaux. Écraser la gousse d'ail en purée. Tout mettre dans une petite casserole, saler, poivrer et cuire pendant 5 à 8 minutes en remuant de temps en temps (ne pas ajouter d'eau). Mixer en purée. Préchauffer le four à 200°C, beurrer et fariner 2 ramequins.
4. Dans un saladier, battre l'œuf avec 100 g de la purée de tomate obtenue (réserver le reste), le basilic. Saler, poivrer puis ajouter la farine. Fouetter de nouveau. Verser pour moitié dans les ramequins beurrés et farinés, placer dans chacun d'eux au centre une boule de ricotta légèrement aplatie puis verser le reste de préparation par dessus. Enfourner à 200°C pendant 12 minutes.
5. Démouler sur les assiettes de service, servir parsemés de pignons hachés, de basilic haché ou séché et accompagné du reste de purée de tomates et de sauce ricotta-basilic-balsamique (facultatif).

