

## Beignets de ricotta



Les ingrédients pour 4 personnes:

Pour la sauce :

25 g de cèpes séchés

4 filets d'anchois

1 piment rouge séché

2 gousses d'ail

800 g de passata ( coulis de tomates )

8 olives noires

1/2 bouquet de basilic

Sel et poivre du moulin

Pour les beignets :

1 gros œuf

400 g de ricotta

De la noix de muscade

1 citron

40 g de parmesan

1 c à s de farine t 55

Vinaigre balsamique

Préparation de la sauce :

Recouvrir les cèpes d'eau bouillante pour les réhydrater. Les égoutter en gardant l'eau.

Dans une cocotte faire revenir les anchois dans 1 c à s d'huile d'olive et ajouter le piment émietté et l'ail haché. Incorporer les cèpes finement émincés et la moitié de leur eau, la passata, sel et poivre. Porter la sauce à ébullition et ajouter les olives dénoyautées et concassées. Réserver quelques feuilles de basilic, ciseler les autres et les ajouter dans la sauce.

Dans un saladier casser l'œuf et ajouter la ricotta, de la noix de muscade râpée suivant votre goût ( 1/4 de noix d'après la recette mais c'est beaucoup ), le zeste du citron finement râpé, le parmesan râpé, la farine et mélanger.

Verser 1 c à s d'huile dans une poêle antiadhésive et déposer 8 grosses cuillerées de pâte, les faire dorer en les retournant délicatement à mi-cuisson lorsqu'elles sont dorées du premier côté.

Disposer les beignets sur la sauce, décorer de feuilles de basilic, ajouter un trait de vinaigre balsamique et servir avec des quartiers de citron.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>