

BEIGNETS DE RICOTTA À L'ORANGE ET AU MIEL



Par

Yotam Ottolenghi

Dans

**Ep.06 - Ottolenghi,
voyage en Sardaigne**

INGRÉDIENTS :

- 350 g de ricotta + 120 g pour
- 60 g de fromage de chèvre caprino ou un autre fromage de chèvre doux
- 3 œufs
- 3 c. à soupe de lait
- 1,5 c. à soupe de menthe fraîche finement ciselée
- Zeste d'1 orange
- 160 g de farine
- 1,5 c. à café de levure chimique
- 50 g de sucre
- 700 ml d'huile de tournesol pour la friture
- 3 c. à soupe de miel légèrement réchauffé pour arroser les beignets
- Sucre glace
- Sel
- POUR LE SIROP D'ORANGE
- 1 orange entière
- 100 g de sucre en poudre

RECETTE :

1. **Préparer le sirop d'orange** : pelez les oranges à vif avec un couteau bien aiguisé. Taillez l'écorce en fines lanières. Dans une petite casserole, verser le sucre et 100 ml d'eau. Faites chauffer sur feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Laissez mijoter doucement 3 à 4 min. Ajoutez l'écorce d'orange et poursuivez la cuisson encore 2 min. Retirez du feu et laissez refroidir le sirop avec l'écorce d'orange.
2. Dans un saladier, battez 350 g de ricotta avec le fromage de chèvre et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporez le lait, la menthe et le zeste d'orange.
3. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et 1/4 de cuillère de sel. Incorporez les ingrédients humides dans les ingrédients secs pour former une pâte, en ajoutant de la farine si nécessaire. Laissez reposer la pâte 10 min.
4. Sur feu moyen, faites chauffer 4 cm d'huile dans une casserole. Dès qu'elle atteint la température de 180°C, déposez délicatement 1 cuillère à café de pâte dans l'huile et laissez cuire les beignets 3 à 4 min en les tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient blonds dorés. Retirez à l'aide d'une écumoire et égouttez les beignets sur du papier

PRÉPARATION :



Facile

absorbant. Continuez ainsi avec le reste de pâte.

5. Empilez les beignets dans une assiette et arrosez-les de miel réchauffé. Saupoudrez de sucre glace. Garnissez de cuillères de ricotta et pour finir, décorez d'écorce d'orange confite et versez quelques gouttes de sirop sur la ricotta.
6. Servez immédiatement.