

Semifreddo de ricotta, pistaches et framboises

Par Julie Schwob



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Abordable
Temps de préparation	30 min
Temps de repos	12 heures

Catégories : Desserts, C'est la saison, Fromage, Fruits, Recettes du monde

Découvrez notre recette très gourmande et fraîche de semifreddo de ricotta, pistaches et framboises. En été, vous pouvez remplacer les framboises par des abricots bien mûrs. L'association de la pistache, des abricots et de la fleur d'oranger est un délice !

Pour 8 personnes

Ustensiles

1 moule à cake en silicone ou métal

Ingrédients

300 g Framboises fraîches
75 g Pistaches mondées et hachées
25 cl Crème liquide entière bien froide
250 g Ricotta
3 Oeufs
100 g Sucre en poudre
10 cl Coulis de framboises
1 c. à soupe Eau de fleur d'oranger

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de semifreddo à la ricotta** en hachant les pistaches au couteau et réservez-en 30 g pour le dressage. Réservez également 50 g de framboises.
- 2 **Tapissez le fond et les parois du moule avec du papier cuisson ou du film alimentaire.** Mettez la moitié des framboises restantes et le reste des pistaches au fond du moule.
- 3 **Fouettez la crème liquide en chantilly.**
- 4 **Séparez les blancs des jaunes d'œufs.** Fouettez les blancs en meringue au batteur avec 1 c. soupe de sucre.
- 5 **Blanchissez les jaunes avec le reste de sucre au batteur** jusqu'à obtenir une préparation lisse qui tombe comme un ruban quand on la laisse couler.
- 6 **Écrasez grossièrement la deuxième moitié des framboises.** Mélangez-les délicatement à la ricotta, au coulis de framboises, à l'eau de fleur d'oranger et aux jaunes d'œufs blanchis. **Ajoutez ensuite, toujours délicatement, la crème fouettée et enfin les blancs d'œufs.**
- 7 **Versez la préparation dans le moule et réservez 1 nuit au congélateur.**
- 8 Sortez le moule du congélateur et **démoulez le semifreddo 10 min avant de servir.** Décorez avec les framboises et les pistaches restantes.

Si vous avez aimé notre Semifreddo de ricotta, pistaches et framboises...