

RICOTTA, FIGUES ET ORANGE

RECETTE DE DORINDA



RÉALISATION : UNE DIZAINE DE MINUTES

Vous pouvez remplacer les figes par un ou plusieurs autres fruits de saison du votre choix et agrémenter de fruits secs, pépites de chocolat, noix de coco râpée, servir avec des biscuits...

INGRÉDIENTS

POUR 1 PORTION

- 1-2 figes mûres
- Le zeste d'un quart d'orange
- 30 ml d'eau
- 1.5 CS de miel
- 3 CS de ricotta

PRÉPARATION

1. Mélanger l'eau, les zestes d'orange et le miel dans un casserole et faire chauffer jusqu'à obtenir un sirop assez liquide
2. Déposer la ricotta dans un bol ou une verrine
3. Couper les figes en quartier, enlever la peau et ajouter sur la ricotta
4. Verser le sirop par dessus et déguster chaud

OÙ TROUVER...

... DU MIEL ?

Au *Bocal Local*

... DE LA RICOTTA ?

Chez *Manor*, à la *Laiterie de Carouge*