 **Étoile ricotta-orange**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**:

**- 4 œufs**  
**- 250 g de ricotta  
- 100 g de beurre  
- 150 g de sucre en poudre  
(130 g + 20 g)  
- 150 g d'amandes en poudre  
- 1 orange non traitée  
- sucre glace pour le décor (facultatif)**

**1 moule en silicone (étoile pour moi)  
Préchauffer le four à 180°C (170°C chaleur tournante).**

Brosser soigneusement l'orange sous l'eau chaude.  
Râper finement le zeste et recueillir le jus.  
Battre les blancs d'œufs en neige avec 20 g de sucre.Battre le beurre mou avec 130 g de sucre et les jaunes d'œufs.  
Ajouter le jus et le zeste d'orange, la ricotta et la poudre d'amandes.  
Bien mélanger.  
Ajouter un peu de blanc d'œuf et battre pour assouplir le mélange.  
Incorporer délicatement le reste de blancs en neige.  
Verser dans le moule.  
Faire cuire 40 minutes.  
Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler.