 **Étoile noisettes-citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/03/etoile-noisettes-citron-p1090076-r.jpg) **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**L'étoile :**  
**- 100 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **du** [**Piémont**](https://recettes.de/italie) **(1)**  
**- 3 œufs**  
**- 60 g de beurre pommade**  
**- 80 g de sucre**  
**- 200 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 20 g de farine**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**la garniture :**  
**- 2 càs de** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)  
**- quelques lamelles d’écorce de citron confit**  
**- quelques noisettes**

**moule étoile ou moule à manqué de 20 cm de** Ø, légèrement beurré  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Torréfier les noisettes pendant quelques minutes dans une poêle sèche.  
Laisser refroidir puis les concasser grossièrement.  
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Monter les blancs en neige ferme avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Travailler au fouet le beurre pommade avec le reste de sucre.  
Ajouter la ricotta toujours en fouettant, puis les œufs et la farine.  
Incorporer enfin le zeste du citron râpé très finement.  
Lorsque la préparation est bien homogène, ajouter les  noisettes concassées,  
puis les blancs en neige, délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.  
Laisser tiédir dans le moule avant de démouler.  
**La garniture :**  
Déposer le gâteau froid sur le plat de service.  
Le napper d'une fine couche de [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd).  
Décorer de quelques noisettes concassées et de lamelles d'écorce de citron confit.