



- 180 g de chocolat noir ou au lait
- 120 g de beurre
- 120 g de sucre (80 g + 40 g)
- 3 œufs
- 125 g de farine
- 1 pincée de sel
- 50 g de noix de pécan
- 250 g de ricotta
- Un peu de beurre à température ambiante pour la cocotte



Beurrer le fond de la cocotte et le couvrir d'un papier sulfurisé.

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le chocolat.

Bien mélanger puis ajouter 80 g de sucre, 2 œufs entiers et enfin la farine.

Incorporer les noix de pécan concassées.

Verser ce mélange au chocolat dans la cocotte.

Mélanger la ricotta avec le dernier œuf restant et 40 g de sucre.

Verser la pâte à la ricotta sur la pâte au chocolat et faire des marbrures à l'aide d'un couteau.

Fermer la cocotte et lancer la cuisson pendant 2h en position «élevée».

En fin de cuisson, enlever la cocotte de son support et laisser refroidir sans le couvercle.

À déguster à température ambiante.

À déguster seul ou avec une boule de glace vanille.

