

La recette de la semaine

proposée par Sophie Carretero*

Gâteau au fromage blanc et fruits rouges

Ingrédients pour 6 personnes

500g de fromage blanc

100g de sucre en poudre

90g de farine de blé

4 œufs

1 citron jaune Bio

250g de fruits rouges de votre choix (framboises, myrtilles, mûres)

Pour le moule : 20g de beurre et 20g de farine

Étapes de la recette

1- Préchauffer le four à 200°C

2- Beurrer et fariner le moule (retirer l'excédent de farine)

3- Zester le citron et récupérer le jus

4- Séparer les jaunes et les blancs des œufs

5- Battre le fromage blanc avec le sucre

6- Ajouter les jaunes d'œufs, la farine, le jus de citron et les zestes

7- Mélanger à chaque fois que vous rajoutez un ingrédient

8- Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement

9- Répartir la préparation dans la moule et disposer les fruits rouges

10- Enfourner pendant environ 25 minutes, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche).

Laisser refroidir quelques heures ou toute la nuit avant de le déguster.

Bon appétit !