



Gâteaux

Gâteau au fromage blanc



2h10 **30 min** **40 min** **1h** **519**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte brisée

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
25 ml **Eau**
1 **Sel**

Ingrédient pour l'appareil

600 g **Fromage blanc**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
125 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Farine**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Verser la farine tamiser dans un récipient. Creuser un puits dans la farine avec la main.
- 2 Ajouter le sel et l'eau dans le creux et mélanger un peu le sel avec le doigt pour mieux le dissoudre.
- 3 Incorporer le jaune d'oeuf et le percer avec le doigt.
- 4 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux au centre de la fontaine.
- 5 Ecraser rapidement le mélange avec les mains.
- 6 Eviter de pétrir la pâte pour qu'elle ne devienne trop élastique.
- 7 Rassembler la pâte en boule en intégrant les morceaux restés dans le récipient.
- 8 Fariner légèrement le plan de travail et continuer à travailler la forme ronde de la pâte dessus.
- 9 Pour que la pâte soit bien homogène, l'écraser avec la paume de la main en l'étirant vers soi. Cela s'appelle "fraisier". L'opération ne doit pas être répétée pour ne pas chauffer la pâte.
- 10 Lui redonner une forme de boule et la déposer à nouveau dans le récipient. Couvrir d'un film alimentaire

et laisser reposer au moins 1 heure.

- 11 Au bout d'une heure, étaler la pâte sur un plan de travail fariné et garnir le moule à tarte. Réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la garniture et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Séparer les blancs et les jaunes d'oeufs.
- 3 Battre les blancs en neige ferme à l'aide d'un batteur.
- 4 Mélanger le fromage blanc, le sucre, les jaunes d'oeuf et la farine afin d'obtenir un mélange homogène. Incorporer les blancs en neige.
- 5 Étaler la pâte sur un plan fariné et garnir le moule à manquer.
- 6 Verser la préparation au fromage blanc sur la pâte et enfourner 40 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 A la sortie du four, démouler le gâteau sur la grille, pâte vers le haut, jusqu'à complet refroidissement.
- 2 Lorsque le gâteau est froid, le retourner et saupoudrer éventuellement avec un peu de sucre glace.