



Gâteaux

Gâteau au fromage blanc sur compote de mirabelles



45 min **15 min** **30 min** **0** **314**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Compote

400 g **Mirabelle(s)**
50 g **Sucre semoule**

Gâteau

500 g **Fromage blanc**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
70 g **Sucre semoule**
30 g **Sucre roux**
90 g **Farine**
1 **Sel**

Cuisson

10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la compote

- 1 Laver et dénoyauter les mirabelles.
- 2 Les faire compoter sur feu doux dans une casserole avec le sucre en poudre.
- 3 Au bout de 10 minutes, ôter la casserole du feu.
- 4 Passer les mirabelles au chinois pour en réserver le jus.

Étape 2

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th 6-7).
- 2 Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs.
- 3 Battre les blancs en neige.
- 4 Dans un saladier, mélanger les jaunes, le sucre, la cassonade, le fromage blanc, le jus des mirabelles et la farine. Remuer énergiquement.
- 5 Incorporer les blancs en neige au mélange.

Étape 3

Cuisson

- 1 Beurrer le moule.
- 2 Tapisser le fond avec la compote de mirabelles.
- 3 Verser par dessus le mélange au fromage blanc.
- 4 Mettre au four pendant 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir avant de déguster.