

GATEAU AU FROMAGE BLANC

RECETTE N°3935

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de fromage blanc
- 100 g de vergeoise brune ou blonde
- 60 g de raisins secs
- 20 g de beurre
- 0,5 dl de rhum (facultatif) ou de lait

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- fouet électrique
- moule à manqué

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



7 ETAPES A SUIVRES

01. Mettre les raisins secs à tremper dans le rhum ou le lait.
02. Dans une terrine bien mélanger le fromage blanc, la vergeoise, les oeufs entiers. Joindre les raisins et le rhum ou le lait à la préparation.
03. Ajouter peu à peu la farine tamisée tout en travaillant le mélange de manière à obtenir une pâte ayant une consistance moyenne.
04. Verser cette pâte dans un moule à manqué beurré.
05. Disposer quelques noisettes de beurre sur la préparation et mettre à four chaud 30 minutes environ.
06. Le gâteau doit être bien doré.
07. Laisser refroidir avant de servir.

NOTES PERSONNELLES
