

## GATEAU PUDDING AU FROMAGE BLANC

RECETTE N°3937

### NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 35 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 400 g de fromage blanc frais non écrémé et bien égoutté (genre St-Florentin, Gervita, etc.)
- 100 g de raisins secs sans pépins (Smyrne ou sultans ou raisin de Corinthe)
- 2 jaunes d'oeufs cuits durs
- 3 jaunes d'oeufs crus
- 125 g de sucre
- 75 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de sel
- 3 blancs d'oeufs battus en neige

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- bol
- tamis
- fourchette
- fouet électrique
- cuillère à soupe
- plat à gratin

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 6 ETAPES A SUIVRES

01. Faites tremper les raisins dans de l'eau tiède pour les gonfler (vous pouvez à volonté, couper l'eau de moitié).
02. Mettez le fromage égoutté dans un bol et mélangez-le intimement avec les jaunes d'oeufs durs passés au tamis ou écrasés à la fourchette.
03. D'autre part, battez les 3 jaunes d'oeufs crus avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux.
04. Ajoutez-y la farine, sans cesser de battre, puis le beurre fondu (mais non cuit) et refroidi, la vanille, le sel, les raisins égouttés.
05. Terminez en incorporant les blancs d'oeufs fouettés en neige ferme, d'abord 2 cuillerées à soupe environ, en battant fortement le tout, puis le reste, délicatement et en soulevant la pâte pour qu'elle soit plus légère et conserve le maximum de bulles d'air.
06. Beurrez un plat à gratin, versez-y la préparation et faites cuire à four modéré préchauffé pendant 35 minutes environ.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---