

GATEAU AUX GROSEILLES

RECETTE N°4298

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 oeufs
- 350 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 180 g de beurre
- 250 g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 350 g de groseilles + quelques grappillons pour la décoration
- 250 g de fromage blanc épais

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- moule à manqué
- spatule
- fourchette
- couteau de cuisine
- cuillère à café
- fouet électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



9 ETAPES A SUIVRES

01. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.
02. Mélanger ces derniers avec 180 g de sucre et le sel, bien travailler ces éléments ensemble.
03. Faire ramollir le beurre en pommade et l'ajouter, bien remuer, ajouter la levure à la farine, puis les verser sur la pâte; bien incorporer le tout pour obtenir une pâte lisse.
04. Battre les blancs en neige; en ajouter 2 ou 3 cuillerées à la pâte en remuant bien, puis incorporer délicatement le reste en soulevant la pâte avec une spatule. Beurrer et fariner un moule, y verser la pâte et faire cuire pendant 40 minutes dans un four moyen (210°. 5/6 du thermostat) préalablement chauffé.
05. Pendant ce temps, égrener les groseilles, les écraser à la fourchette et les mélanger avec le fromage blanc sucré avec le reste du sucre.
06. Démouler le gâteau.
07. Le laisser refroidir puis le couper en trois.
08. Le farcir et le napper avec la crème.
09. Décorer avec les grappillons de groseilles réservées.

NOTES PERSONNELLES
