

GATEAU AU FROMAGE BLANC DE BREBIS & FRAISES DES ALPES DE HAUTE PROVENCE



LES INGREDIENTS

(Pour 6 personnes)

- 180 g de farine de petit épeautre,
- 30 g de sucre semoule,
- 90 g de beurre,
- 30 ml d'eau,
- 500 g de fraises des Alpes de Haute Provence,
- 580 g de fromage blanc de brebis (ou autres chèvre) des Alpes de Haute Provence,
- 4 jaunes œufs + 4 blancs œufs,
- 80 g de fécule de maïs,
- 100 g de sucre cassonade,
- 1 cuillère à café de vanille liquide,
- Feuilles de menthe et sucre glace pour déco.



Frédéric PAYAN
La Cuisine, avant tout !
www.facebook.com/Payanlacuisine

LA PREPARATION

Mélangez le beurre mou dans le bol de votre robot, avec la farine, le sucre et la pincée de sel. Ajoutez l'eau glacée, mélangez et la pâte s'amalgamera. Filmez la et faites la reposer 30 min au réfrigérateur. Lavez et équeutez les fraises. Coupez les en deux.

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bol, mélangez au batteur électrique le fromage blanc, les jaunes d'œufs, le sucre cassonade, la vanille et la fécule de maïs afin d'obtenir un mélange homogène.

Montez les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel et ajoutez les délicatement à la préparation de fromage blanc. Ajoutez quelques morceaux de fraises à la préparation.

Étalez votre pâte brisée au rouleau sur un plan fariné. Dans un moule, mettez du papier sulfurisé et disposez votre pâte en remontant les bords assez haut. Piquez la avec une fourchette.

Versez la préparation au fromage blanc et enfournez pour 35 min. Surveillez la cuisson.

Une fois cuit, laissez refroidir et disposez des fraises fraîches coupées en deux sur le dessus, parsemez de sucre glace et feuilles de menthe.