



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

GÂTEAU FROMAGER DESSERT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- 1 pâte Brisée
- 4 œufs + 4 blancs d'œufs
- 80 g de sucre
- 30 g de farine
- 100 g de fromage frais bien égoutté
- 2 portions de La Vache qui rit

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 280°C.
- 2 Disposez votre pâte Brisée dans un moule à tourteau.
- 3 Mélangez énergiquement 4 jaunes d'œufs, le sucre, la farine puis les fromages et fouettez jusqu'à obtention d'un appareil homogène et lisse.
- 4 Battre les 8 blancs en neige et incorporez-les délicatement avec une spatule souple pour conserver la texture.
- 5 Versez l'appareil dans votre moule, enfournez le tourteau à 280°C pendant 10 minutes puis à 260°C pendant environ 30 minutes (sans jamais ouvrir le four).



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

