



Gâteau au fromage blanc aux pruneaux d'Agen IGP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

- 300 g de spéculoos
- 60 g de beurre

Pour l'appareil au fromage blanc

- 500 g de fromage blanc fermier
- 10 cl de crème liquide entière
- 3 œufs
- 40 g de fécule de maïs
- 150 g de sucre en poudre

Pour le coulis aux pruneaux

- 24 pruneaux d'Agen IGP dénoyautés
- 20 cl de thé Earl Grey

Pour le décor

- 12 pruneaux d'Agen IGP dénoyautés

La pâte

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Concassez les spéculoos et faites fondre le beurre. Mélangez le tout. Pressez la pâte obtenue dans le fond d'un moule à charnière et réservez au frais.

L'appareil au fromage blanc

1. Séparez les blancs des jaunes.
2. Dans un bol, battez les blancs en ajoutant 100 g de sucre petit à petit. Fouettez les jaunes avec 50 g de sucre avant d'incorporer la fécule de maïs. Ajoutez le fromage blanc, la crème et délicatement les blancs montés.

Le coulis

1. Mixer les Pruneaux d'Agen dénoyautés avec le thé Earl Grey pour réaliser le coulis.
2. Faites couler le coulis puis la préparation sur le fond de tarte et enfournez pendant 40 à 45 min. Laissez refroidir sur une grille.

Le décor

1. Taillez la moitié des Pruneaux d'Agen en petits cubes et l'autre moitié en lamelles.
2. Démoulez le gâteau sur une assiette. Décorez-le avec des cubes et des lamelles de Pruneaux d'Agen et terminez par un voile de sucre glace et le coulis de pruneaux.

Astuce

Si vous souhaitez donner un goût plus acidulé à votre coulis, remplacez le thé Earl Grey par du jus d'orange.