



Gâteau léger au fromage blanc

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de fromage blanc
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 65 g de farine
- 100 g de fruits rouges
- Le zeste d'1 citron

1. Préchauffez le four à 175°C, si possible en convection (pas chaleur tournante). Beurrez et tapissez de papier cuisson beurré un petit moule (18 cm idéalement).
2. Mélangez au fouet le fromage blanc avec le zeste râpé du citron, la moitié du sucre, les jaunes d'œufs et la farine tamisée.
3. Fouettez les blancs d'œufs en neige et quand ils commencent juste à mousser, incorporez le reste du sucre en plusieurs fois. Laissez tourner le batteur jusqu'à obtenir une meringue brillante et souple. Incorporez-la délicatement au mélange de fromage blanc. Ajoutez les fruits rouges, mélangez sans insister et versez dans le moule.
4. Mettez le gâteau au four pour 45 minutes de cuisson. A la fin de la cuisson éteignez le four et entrouvrez la porte pendant 30 minutes avant de sortir le gâteau et de le démouler délicatement.

Astuce

Servez ce gâteau léger au fromage blanc avec un coulis de fruits rouges au zeste de citron et à la menthe.