



GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

 8 portions

INGRÉDIENTS

- 800 grammes de fromage blanc ou spécialité laitière nature et crème fouetté, 10% MG environ
- 2 unités grandes de citron, pulpe, cru (190 g)
- 80 grammes de sucre de coco
- 2 cuillères à soupe bombées de fécule de pomme de terre (48 g)
- 4 unités moyennes [M] d'oeuf, cru (232 g)

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Égoutter le fromage blanc dans une passoire plusieurs heures à l'avance.
- 2° Préchauffer le four à 180° (th 6).
- 3° Chemiser le fond d'un moule à savarin de papier sulfurisé (25 cm de diamètre). Graisser les bords.
- 4° Laver les citrons. Râper les zestes puis presser les agrumes.
- 5° Battre le fromage blanc au fouet avec le sucre. Ajouter le jus, le zeste des citrons, la fécule de pomme de terre et les jaunes d'œuf. Mélanger.
- 6° Monter les blancs en neige ferme. Les ajouter au fromage blanc en soulevant la masse avec une spatule.
- 7° Verser la pâte dans le moule et le glisser au four. Laisser cuire 35 à 40 min jusqu'à ce que le gâteau soit gonflé et doré.
- 8° Laisser tiédir dans le moule avant de démouler. Servir ce gâteau tiède ou froid.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (165 g)	% AR
ÉNERGIE	61 kcal	101 kcal	5 %
PROTÉINES	6 g	10 g	20 %
GLUCIDES	11 g	19 g	7 %
SUCRES	2 g	4 g	4 %
LIPIDES	8 g	13 g	18 %
ACIDES GRAS SATURÉS	4 g	7 g	37 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g	0 g	1 %
SODIUM	51 mg	84 mg	4 %