

Gâteau au fromage blanc de Christine

Recette au Micro Ondes

Ingrédients :

- 50 g de beurre salé
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de farine T45
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 500 g de fromage blanc battu
ou crème fraîche épaisse
- Caramel, caramel au beurre salé
ou coulis de fruits rouges



Préparation :

Faire fondre le beurre au micro-ondes.
Placer le moule choisi sur le plateau tournant du micro-ondes. Napper le moule de caramel ou de coulis de fruits.

Dans un cul de poule, blanchir les œufs avec le sucre, le sucre vanillé.

Incorporer la farine et la levure et en dernier le beurre fondu. Ajouter le fromage blanc ou la crème fraîche.

Mélanger l'appareil.

Remplir le moule et poser une toile de cuisson dessus.
Replacer le plateau avec le moule dans le micro-ondes.
Régler le micro-ondes sur 750 Watts.

Cuire pendant 7 minutes à couvert +5 minutes de repos (sans ouvrir) + cuire 3 minutes en ôtant la toile.
Démouler, rajouter du sirop ou coulis si besoin.

Suggestion :

Se déguste tiède ou froid (préférence tiède pour nous)

Les produits associés à la recette :

Moule Bavarois, Couronne, Marguerite

