

Gâteau au fromage blanc

coulis de caramel au beurre salé

(recette de P'tit Chef)



Ingrédients (pour 6 gourmands) :

500 g de **fromage blanc**

4 **œufs**

100 g de **sucre**

90 g de **farine**

1 sachet de **sucre vanillé**

Pour le caramel :

100 g de **sucre**

50 g de **beurre demi-sel**

100 g de **crème fraîche**

fleur de sel

Préparation :

- Dans un saladier, mélanger le fromage blanc, les jaunes d'œufs, les sucres,
- Ce mélange peut se faire au batteur.
- Ajouter la farine
- Monter les blancs en neige et les incorporer au 1^{er} mélange, délicatement.
- Verser dans un moule à manqué (24 cm).
- Enfourner à 200° pour 25 à 30 mn (il va gonfler puis redescendre, c'est normal).
- On le sert, refroidi, tel quel, ou arrosé de caramel au beurre salé !

Préparation du caramel au beurre salé (recette de Marmiton):

- Faire un caramel à sec avec le sucre en veillant à ne pas le brûler.
- Faire bouillir la crème à part et l'ajouter au caramel.
- Bien mélanger, remettre sur feu doux et faire épaissir.
- Hors du feu, ajouter le beurre et la fleur de sel, veiller à bien l'incorporer au caramel.
- Laisser refroidir dans un pot ou un bocal.
- Conserver au frais ensuite, mais le pot sera vite vide !!!