

GÂTEAU AU FROMAGE ASHKENAZE



Par

Fabrice Mignot

Dans

**Ep.09 - La cuisine
israélienne**


INGRÉDIENTS :


- POUR LA PÂTE BRISÉE
- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 50 ml d'eau
- POUR L'APPAREIL
- 400 g de fromage blanc
- 5 à 6 œufs
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 200 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 jus de citron et le zeste

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Égouttez le fromage blanc la veille.
3. Réalisez la pâte brisée : dans un saladier, mélangez la farine, le sucre. Incorporez à la main le beurre. Faites à un puits. Ajoutez les jaunes d'œufs (réservez les blancs). Pétrissez du centre vers l'extérieur en versant l'eau jusqu'à former une boule. Fraisez la pâte sur un plan de travail et laissez-la reposer 15 min au réfrigérateur recouverte d'un torchon
4. Préparez l'appareil : mélangez le fromage blanc égoutté avec la crème fraîche. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le zeste et le jus de citron.
5. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Incorporez les jaunes à la préparation. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à l'appareil.
6. Sur un plan de travail fleuré, étalez la pâte brisée puis foncez le moule. Bien rabattre les bords de la pâte. Piquez le fond de pâte avec une fourchette. Versez les haricots secs sur la pâte brisée préalablement filmée, en laissant assez de film sur les côtés pour pouvoir le rabattre. Faites cuire la pâte à blanc pendant 15 min à 180°C (th.6) puis baissez la température à 160°C.
7. Retirez les haricots. Versez la préparation. Enfournez pour 40 à 45 min.
8. Dégustez.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 60 minutes

 6 personnes

 Facile