



LE GÂTEAU AU FROMAGE BLANC FACON LENÔTRE

Pâte sablée sucrée : (la veille)

250g farine - 175g beurre doux - 60g sucre glace - 1 oeuf - 1 pée de sel - 1càs sucre vanillé
Dans le bol du K. muni de la feuille, mélanger le beurre coupé en morceaux, le sucre, le sucre vanillé, le sel, la farine et l'oeuf. Rassembler la pâte, la placer entre 2 feuilles guitare, étaler au rouleau. Placer sur un plateau. Laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, cuire à blanc à four préchauffé à 180° (th.6) la pâte pendant 25minutes (surveiller la couleur).

La mousse au fromage blanc : (le jour même)

100g sucre semoule - 150g fromage blanc 20% - 50cl crème liquide entière + 1 grosse cuillère à soupe de sucre vanillé –

Monter la crème en chantilly en versant en pluie le sucre vanillé. En réserver 6 càs pour le montage du gâteau.

Mélanger le sucre et le fromage blanc, puis incorporer la chantilly délicatement.

La gelée ou confiture de framboises : 125g

Coulis de framboise :

250g de framboises - 1 càs de sucre semoule - 1/4 jus de citron –

Mixer. Passer au chinois. Réserver.

Montage :

Sur un carton doré, poser un cadre à gâteau rectangulaire de 17X24cm. Le chemiser de rhodoïd. Poser délicatement un fond de pâte sablée cuite (raboter les bords si besoin). Étaler la confiture de framboises en une seule couche. Étaler ensuite la mousse de fromage blanc. Poser délicatement le 2ème fond de pâte sablée cuite. Étaler la chantilly réservée. Poser les framboises. Décorer de petits "poufs" de chantilly. Saupoudrer de sucre glace. Mettre au froid.

Servir avec le coulis.