

Vatrouchka (gâteau russe au fromage blanc)

Pâte brisée

300g de fromage blanc bien égoutté

1 citron

1/2 cuil. à café de sel

150g de sucre

1 cuil. à soupe de farine

4 œufs

10 cl. de crème fraîche

100g de fruits confits assortis en petits dés

20g de beurre

Il est bon de supprimer le citron et de le remplacer par les fruits confits macérés au rhum.

Si on utilise le zeste de citron, le prélever sans partie blanche et le jeter dans l'eau bouillante pendant 3 min. Passer au râyter ou hâcher finement.

Mettre le fromage blanc dans une terrine, le battre en lui incorporant le sel et le sucre. Bien battre pour faire fondre le sucre. Dans un bol, délayer la farine avec 4 œufs entiers et la crème. Incorporer

au fromage blanc - Ajouter encore le
zeste hâché ~~et~~ ^{ou} les fruits confits.
Garnir la tourtière de pâte brisée.
Étaler le mélange préparé plus haut.
Cuire à four moyen 40 min. (185°C)
Servir - tiède ou froid

Petit modèle pour 6 pers (moule rond)

4 œufs (gros)
300g ~~450g~~ fromage blanc très égoutté
(Ex: breuvé)

150g ~~45g~~ sucre

100 ~~60g~~ fruits confits

2 grosses cuil. à soupe crème

Moule rond haut

3 ~~œufs~~

Et si

150g ~~fruits confits~~ raisins secs

pour 3 œufs

Cuison pâte seule (10 min) Bien

(le mieux: mélanger)