



Pour 12 parts

Par portion :

204 kilocalories / 855 kilojoules

Protéines : 10 g

Lipides : 9 g

Glucides : 23 g

Fibres : 1 g

Gâteau au fromage blanc et aux cerises



INGREDIENTS

Pour la pâte

200 g de farine de blé

100 ml de lait (1,5 % de mat.

grasse)

4 g de levure boulangère sèche

40 g de margarine

Edulcorant selon le goût

Zeste de citron

Pour la garniture aux cerises

250 g de griottes

150 ml d'eau

Edulcorant selon le goût

Zeste de citron, cannelle

1 pincée de poudre de caroube

Pour la garniture au fromage blanc

375 ml de lait (1,5 % de mat.

grasse)

40 g de margarine

Edulcorant selon le goût

75 g de semoule de blé dur

375 g de fromage blanc maigre

Gousse de vanille ou arôme vanille

Zeste de citron

Jus d'un citron

2 œufs

15 g de chapelure

Margarine de tournesol

Préparer une pâte homogène en travaillant la farine, le lait, la levure, l'édulcorant, le zeste de citron râpé et la margarine. Couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 30 minutes. Pétrir de nouveau la pâte.

Pour la garniture aux cerises, faire cuire les griottes dans de l'eau additionnée d'édulcorant et de cannelle. Incorporer la poudre de caroube et laisser refroidir.

Pour la garniture au fromage blanc, faire bouillir le lait avec la margarine, verser la semoule en pluie. Laisser gonfler puis refroidir.

Battre le fromage blanc maigre, la vanille, le zeste de citron râpé et le jus de citron avec les 2 jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et l'incorporer à la semoule. Battre les blancs d'œufs en neige, les incorporer et rectifier l'assaisonnement.

Graisser un moule à manqué (diamètre : 26 cm) avec de la margarine. Etaler la pâte, la disposer au fond du moule et former un bord de 3 cm de haut. Saupoudrer la chapelure sur le fond de la pâte. Verser la garniture de cerises sur la pâte et recouvrir uniformément du mélange de fromage blanc et de semoule. Faire cuire le gâteau environ 70 minutes à 180° C (four à air pulsé : 160° C) et laisser refroidir.

