

Derelye au fromage blanc



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g [fromage blanc](#) ferme

Pâte :

300 g farine

15 g saindoux

1/2 l eau tiède

1 cuillère à café de vinaigre

1 oeuf

Garniture :

1 oeuf

sel

sucre

cannelle

30 g chapelure

Préparation

Avec la farine, le saindoux, l'oeuf, l'eau tiède et le vinaigre, faites une pâte étirée. Composez la garniture en malaxant dans une terrine le fromage blanc, l'oeuf, le sel et le sucre. La pâte étendue sur la planche farinée, disposez à la cuillère tous les 10 cm de petits tas de fromage de la grosseur d'un petit oeuf ou d'une noix. Découpez la pâte en carrés, repliez en portefeuille en soudant à l'oeuf et en pinçant les bords- ou bien recouvrez le tout au moyen de la seconde feuille de pâte en soudant par pression entre les parties farcies et en découpant au couteau. Plongez 10 minutes dans l'eau bouillante salée en plusieurs fois. Egouttez sur serviette. Servez tiède avec un semis de chapelure.