

Fromageon poitevin



Personnes
4 personnes

Temps préparation
20 minutes

Temps de cuisson
60 minutes

Ingrédients

200 g fromage de chèvre
frais égoutté
200 g sucre
6 oeufs

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Dans une terrine, mélangez le fromage avec un poids égal de sucre en poudre et 6 jaunes d'oeufs. Brassez énergiquement pour obtenir une pâte homogène. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme. Incorporez-les à la pâte. Beurrez un moule haut. Farinez-le sur les bords. Garnissez-le aux 3/4. Enfournez à four modéré (160-180°). Cuisez 1 heure environ.