

Gateau au fromage à l'anglaise



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

55 minutes



Ingrédients

Pâte :

150 g sucre
150 g chapelure
40 g beurre

Garniture :

250 g fromage frais
125 g crème
60 g + 60 g sucre
20 g + 40 g beurre
20 g sel
4 oeufs
1/4 citron pressé
1/4 cuillère à café de vanille

Sauce :

200 g crème
100 g sucre
2 jaunes d'oeufs

Préparation

Dans une terrine, maniez le beurre, le sucre et la chapelure. Formez une pâte consistante dont vous foncez un moule beurré. Préparez une garniture en mélangeant fromage blanc, farine, oeufs battus, crème, jus de citron, sucre réservé, vanille et sel. Pour obtenir la sauce, mélangez au fouet la part de crème, de sucre et les 2 jaunes d'oeufs. Emplissez aux 2/3 le moule avec la garniture. Enfourez à 200° pendant 40 minutes. Défournez. Laissez tiédir. Nappez avec la sauce crème. Remettez au four durant 15 minutes.