

# Gateau au fromage des Gourmets



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



## Ingrédients

225 g de fromage blanc frais  
225 g de crème  
50 g de sucre  
15 g + 50 g de sucre  
50 g de beurre fondu  
100 g de chapelure ou biscottes écrasées  
3 oeufs  
1/2 cuill. à café d'extrait de vanille  
1/2 cuill. à café de jus de citron  
sel

## Préparation

Cassez les oeufs. Séparez les jaunes des blancs. Dans une terrine, déposez les jaunes avec le fromage, la crème, le sucre, la vanille et le citron. Travaillez au fouet les blancs d'oeufs en neige moelleuse. Ajoutez-les avec la chapelure, le sucre, un peu de sel et le beurre fondu. Foncez-en une tourtière beurrée. Versez la garniture. Enfournes 30 minutes à 200°. Laissez colorer 1 ou 2 minutes à la voûte avant de défourner. Réfrigérez avant de servir.