

# Gâteau de caillé du Yorkshire



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

400 g fromage blanc frais

400 g feuilletage

50 g raisins secs

4 oeufs

5 cl rhum

75 g sucre

## Préparation

Faites tremper les raisins secs durant 2 heures dans le rhum. Préparez 400 g de pâtes feuilletées. Etalez-le sur la planche à pâtisserie farinée et abaissez-le au rouleau à 3 mm d'épaisseur. Beurrez et foncez la tourtière. Piquez le fond. Dans la terrine, cassez les oeufs, battez-les au fouet, ajoutez le fromage frais, le sucre, les raisins secs avec leur jus. Battez le tout jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Emplissez la tourtière aux 3/4. Enfourez 30 minutes à 220°.