

Goujère au fromage blanc



Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
50 minutes



Ingrédients

200 g [fromage blanc](#) de chèvre ou de vache
750 g pommes de terre
25 g farine
3 oeufs
2 l eau
sel, poivre

Préparation

Première formule :

Epluchez et cuisez les pommes de terre en partant de l'eau salée froide. Après 25 minutes d'ébullition, passez-les au presse-purée au-dessus d'une terrine. Ajoutez le fromage blanc très égoutté, les oeufs préalablement battus. Triturez le tout en versant en pluie les 2 cuillérées de farine. Assaisonnez dès que la pâte est lisse et homogène. Beurrez une tourtière, garnissez-le aux 2/3. Enfournez 25 minutes à 240°.

Deuxième formule :

Goujère ou pompe au fromage et aux bettes (ou à la courge).

Prévoyez, en supplément des ingrédients, 500 g de feuilles de bettes ou autant de pulpe de courge (potiron), diminuez un peu la quantité des pommes de terre. Dans la marmite, cuisez les végétaux, passez-les au tamis, incorporez-les au mélange précédent. Pour le reste, procédez de même.

Autres recettes faciles au fromage blanc :

[Fromage blanc à la ciboulette](#)

[Fricadelles au fromage blanc](#)

[Fromage blanc à l'Alsacienne](#)

[Fromage blanc au cumin](#)

[Pashka – au fromage blanc \(formule n°1\)](#)

[Talmouses au Fromage blanc](#)

[Délice au fromage blanc](#)

[Fiouse au fromage blanc](#)

[Avocats farcis au fromage blanc](#)

Beignets au fromage blanc

Boulettes au fromage blanc

Brioche roulée au fromage blanc

Chaussons au fromage blanc

Crêpes au fromage blanc à la Russe

[Croquettes au fromage blanc](#)

[Derelye au fromage blanc](#)

Fremgeye au fromage blanc

Fromage blanc au kirsch à l'alsacienne

Fromage blanc aux olives

[fromage blanc au paprika](#)

[Fromage blanc aux radis](#)

Galette repliée au fromage blanc

[Galettes au fromage blanc](#)

Garnitures de fromage blanc pour canapés

Goujère au fromage blanc

Pannequets au fromage blanc

Pashka – au fromage blanc (formule n°2)

[Pâtes au fromage blanc](#)

[Pâtes à la russe au fromage blanc](#)

[Pita sucrée au fromage blanc](#)

Potage à la bière et au fromage blanc

[Pudding au fromage blanc](#)

Quenelles au fromage blanc

[Quenelles de semoule au fromage blanc](#)

[Râble de lièvre en papillote au fromage blanc](#)

[Râttons au fromage blanc et au Gruyère](#)

Rétès au fromage blanc

[Rissoles bosniaques au fromage blanc](#)

[Rissoles au fromage blanc](#)

[Rôties au fromage blanc](#)

[Rots au fromage blanc](#)

[Salade au fromage blanc](#)

Salade au fromage blanc et au Cheddar

Salade au fromage blanc

[Sernik odmienny au fromage blanc](#)

Struklji au fromage blanc gras

[Tarte alsacienne au Fromage blanc](#)

[Tarte au chou et Fromage blanc](#)

Tarte à l'adjotte et Fromage blanc

Tarte aux huîtres et Fromage blanc

Tarte au Mege et Fromage blanc

Venez découvrir l'histoire et la fabrication du [fromage blanc](#) par votre fromager.

FROMAGE BLANC – Recette au fromage blanc