

Pashka – au fromage blanc (formule n°1)



Personnes
4 personnes



Temps préparation
60 minutes



Temps de cuisson
10 minutes



Ingrédients

500 g [fromage blanc](#)
250 g crème sure
65 g beurre ramolli
30 g sucre
4 oeufs durs rougis
sel

Préparation

La veille, serrez bien 500 g de fromage blanc dans une serviette et mettez-le sous presse pendant 2 heures. Passez-le ensuite au tamis. Dans une terrine, travaillez-le avec la crème aigre, le beurre fin ramolli, un peu de sel, le sucre en poudre. Malaxez le tout longuement. Rangez ensuite cette composition dans un moule spécial en bois formé de quatre planchettes encastrées. Ce moule est garni d'une mousseline, et la pashka reste sous presse toute la journée. On démoule le lendemain avec précaution. On garnit les quatre angles d'un rang de raisins de Corinthe et l'on arrange tout autour des oeufs rouges.

La pashka est le gâteau traditionnel de la pâque russe.

Comment faire du fromage blanc ? : les astuces et la recette.

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 retroussée 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

Rôts 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