

Pudding au fromage blanc




Personnes
4 personnes



Temps préparation
30 minutes



Temps de cuisson
25-30 minutes

Ingrédients

300 g [fromage blanc](#)
100 g sucre
100 g raisins de Corinthe
50 g crème
4 oeufs
3 cl rhum

Préparation

Trempez les raisins de Corinthe dans le rhum. Pressez soigneusement le fromage blanc dans un linge. Versez-le dans une terrine. Ajoutez la crème, le sucre et le rhum. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Placez les jaunes dans la terrine, montez les blancs en neige. Malaxez le tout à la spatule pour obtenir une pâte homogène et onctueuse. Ajoutez les raisins. Travaillez encore une minute pour bien les répartir. Incorporez doucement les blancs en neige en soulevant au fouet. Beurrez et farinez un moule à soufflé. Emplissez-le aux 2/3. Enfourez 25 à 30 minutes, la chauffe au-dessous supérieure à celle du dessus, le tout oscillant entre 220 et 160°. En cas de besoin, disposez un écran. Servez accompagné d'une salade de fruits frais ou au sirop.

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

Râtons 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