

Rétès au fromage blanc



Personnes
4 personnes



Temps préparation
90 minutes



Temps de cuisson
60 minutes



Ingrédients

200 g [fromage blanc](#)

Pâte :

300 g farine
15 g saindoux
1/2 l eau tiède
1 cuillère à café
de vinaigre
1 petit oeuf

Garniture :

80 g sucre vanillé
30 g raisins secs
3 oeufs

Préparation

Pour faire la pâte à rétès, utilisez de la farine un peu séchée au four ou moulue depuis l'année précédente. Dans une terrine, versez la farine, le saindoux, l'oeuf entier, le vinaigre et 1/2 cuillère à café de sel. Mélangez à la spatule. Pétrissez le tout en versant l'eau tiède progressivement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains. Divisez le pâton en deux parties égales, repétrissez et enduisez chaque partie de saindoux. Laissez reposer 30 minutes dans un linge fariné. Déposez la pâte sur la planche farinée, étalez au rouleau, badigeonnez-la de saindoux. Etirez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne de la minceur d'un parchemin. Détacher les bords de la pâte de la planche avec une spatule flexible pour ne pas la déchirer. Poudrez en pluie la surface de la pâte étirée d'un peu de farine, aspergez-la d'un peu de saindoux fondu. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Dans une terrine, rassemblez le fromage blanc bien égoutté, le sucre vanillé, les jaunes d'oeufs, les raisins secs. Triturez le tout à la spatule pour obtenir une pâte bien lisse. Recouvrez la pâte de cette garniture. Roulez-la en forme de cylindre. Oignez la surface d'un peu de saindoux et enfournez de 45 minutes à 1 heure à four moyen (220°). Servez chaud, poudré de sucre vanillé.