

Sernik odmienny au fromage blanc



Personnes
4 personnes



Temps préparation
35 minutes



Temps de cuisson
45 minutes

Ingrédients

250 g [fromage blanc](#) égoutté
50 g fromage dur à râper
400 g farine
500 g épinards
50 g raisins de Corinthe
50 g pignons
25 g beurre
sel, poivre
muscade

Préparation

Trempez les raisins 1 heure à l'eau tiède. Epluchez, lavez, cuisez les épinards. Egouttez-les. Passez le fromage blanc au tamis dans une terrine. Ajoutez les raisins et les pignons. Assaisonnez. Triturez soigneusement en ajoutant peu à peu la farine en pluie. Lorsque la pâte est ferme et homogène, étalez-la sur la planche farinée. Abaissez-la au rouleau à 15 mm d'épaisseur. Découpez des carrés ou des triangles de 5 à 6 cm de côté. Oignez la tôle à pâtisserie avec le beurre. Rangez les sernik. Poudrez-les de fromage râpé. Enfournez 25 minutes à 220°.