

Struklji au fromage blanc gras



Personnes
4 personnes



Temps préparation
45 minutes



Temps de cuisson
20 - 25 minutes

Ingrédients

Fromage : 250 grs [Fromage blanc gras](#)
175 grs farine
50 grs crème

Préparation

Dans une terrine, déposez la farine en fontaine. Versez l'huile, 1 oeuf, triturez du bout des doigts pour former une boule homogène. Ajoutez l'eau si nécessaire. Formez un pâton. Sur la planche farinée, pétrissez-le à la paume des mains pour le rendre souple. Étendez au rouleau à 2 mm d'épaisseur. Laissez sécher un peu la pâte en attente. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Passez le fromage blanc au tamis dans une terrine. Ajoutez les jaunes d'oeufs, la crème et le sel. Malaxez le tout à la spatule pour obtenir une pâte lisse. Battez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement au fouet en soulevant. Étendez cette garniture sur la feuille de pâte. Roulez la pâte serrée en forme de flûte de pain. Enveloppez-la dans une serviette humide, nouez-la aux extrémités. Plongez dans l'eau bouillante salée. Lorsque la pâte remonte à la surface, elle est cuite; Il faut compter de 16 à 20 minutes. Déballez alors du linge. Découpez en tranches de 2 cm d'épaisseur, ranger les morceaux sur un plat de service, arrosez de chapelure dorée au beurre.