

Gâteau de fromage blanc et coulis de framboises

Valeurs nutritionnelles : Protéines : 8.4g ; Lipides : 5.6g ; Glucides : 17.5g

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 400 g de fromage blanc
- 2 œufs
- 15 g de sucre vanillé

Pour le coulis :

- 150 g de framboises surgelées
- 40 g de sucre
- Jus d'un demi citron



Etapes :

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Fouetter le fromage blanc et le sucre vanillé dans un saladier
3. Séparer le blanc des jaunes d'œufs
4. Ajouter les jaunes à la première préparation et mélanger
5. Monter les blancs en neiges et les incorporer délicatement
6. Mettre la pâte dans un moule en silicone individuel ou ramequin individuel
7. Faire cuire pendant 1h et le laisser refroidir avant de le démouler
8. Dans un blender mettre les framboises, le sucre et le citron et mixer jusqu'à obtention d'un coulis et ajouter des framboises pour la décoration