

Käsekuchen

Préparation : 30 mn - Cuisson : 1h30

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la pâte:

- 200 g de farine
- 150 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 1 oeuf entier
- 1 pincée de sel



Pour la farce:

- 500 g de fromage blanc (faisselle)
- 1 Saint Florentin (fromage de vache moulu, au lait cru)
- 1 petit pot de crème fraîche
- 175 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- le jus d'un demi citron
- 30 g de beurre
- une poignée de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de Cointreau

Préparation :

Pour la pâte:

Dans une terrine, mélangez la farine, le Saint Florentin, le sucre et le sel, le beurre ramolli et l'oeuf.

Travaillez en pétrissant le centre, puis le tout.

Étalez la pâte au rouleau, puis la mettre dans un moule rectangulaire de 30 cm.

Pour la farce:

Séparez le blanc des jaunes, et montez les blancs en neige.

Faites gonfler les raisins secs dans de l'eau chaude.

Dans une terrine, mélangez le fromage blanc (égoutté, si c'est une faisselle), le Saint Florentin, la crème fraîche, les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le jus de citron, le beurre fondu et le Cointreau.

Mélangez le tout au batteur, quelques minutes, puis incorporez la farine. Rajoutez les raisins et les blancs en neige.

Versez sur la pâte et faire cuire à feu doux (150°), 1h30. Vérifiez la cuisson avec un couteau.

Servir tiède ou froid, coupé en carré de 6 cm de côté.

BON APPETIT