

Carré au fromage blanc et au citron d'Evelyne

*Fromage blanc : les 40% de matière grasse sont calculés sur l'extrait sec (donc ce qui reste quand on a enlevé toute l'eau). Non, le fromage blanc n'est pas aussi gras que la crème fraîche. Il est un peu plus gras que le yaourt, mais ça reste très raisonnable. Donc pour cette recette :
INTERDICTION OFFICIELLE ET ABSOLUE de prendre du fromage blanc allégé ou 0%.*

Recette pour 8 personnes

1 kg de fromage blanc (40% ou fermier) voir note
2 œufs
70 g de farine
180 g de sucre
le zeste et le jus d'un gros citron jaune

Préparation

Préchauffe ton four à 160°C. Beurre un moule à gratin rectangulaire (20x30).

Mélange tous les ingrédients dans un saladier (ou dans un blender ou avec un fouet ou dans le bol d'un robot, c'est toi qui voit, en fonction de ce que tu as). Verse dans le moule. Enfourne pour 1 h à 1h15.

Laisse refroidir dans le moule. Mets au réfrigérateur au moins 12h.

Ce gâteau se conserve au réfrigérateur et couvert jusqu'à 5 jours.

