

Gâteau au fromage de chèvre frais :

1 moule à manqué de 20 cm de diamètre

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

4 œufs

1 citron ou de l'extrait de citron

130 gr de sucre en poudre +20 gr pour le moule

400 gr de chèvre très égoutté (faisselle ou Petit Billy)

8 sablés citron (facultatif)

10 gr de beurre pour le moule

Préchauffez le four à 180° (th 6)

Beurrez et sucrez un moule à manqué

Dans le bol du robot cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes

Lavez le citron, râpez finement le zeste ou mettez l'extrait de citron (4 gouttes)

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre (130 gr)

Faites blanchir

Ajoutez le fromage bien égoutté et le zeste de citron

Écrasez grossièrement les sablés

Montez les blancs en neige très ferme

Incorporez les délicatement à la préparation au fromage avec les sablés coupés en petits morceaux

Versez la pâte dans le moule, enfournez pour 15mn et saupoudrez de sucre en poudre avant de remettre au four pour 10mn.

Sortez le gâteau du four et laissez refroidir (ce gâteau est meilleur le lendemain)

Les morceaux de sablés citron sont, dit la recette, destinés à donner du croquant, au final ils étaient imbibés donc pas d'utilité.

Ce gâteau est inspiré du Fiadone corse (fait avec du brocciu)

La faisselle doit être totalement égouttée, la mienne n'y était pas suffisamment, pour remédier à cela je vous conseille plutôt d'utiliser un fromage Petit Billy plus compact, ou d'égoutter la faisselle la veille

Le gâteau va gonfler dans le four et se rabattre ensuite, c'est normal, ça ne change en rien sa légèreté

La taille du moule est impérative pour obtenir un gâteau acceptable en épaisseur, sinon doublez les proportions pour un moule plus grand