

Vatrochka, tarte russe au fromage blanc et aux raisins secs

Pour 8 Personnes

Ce gâteau au fromage, doux et onctueux à un goût de reviens-y. Il est né au sein de la communauté Juive Polonaise et de l'Europe Centrale plus généralement. Il est savouré depuis des siècles.

*100g de raisins secs - 500g de fromage blanc à 20 % de matière grasse - 10 cl de crème - 80 g de beurre ramolli
- 100g de sucre - 1 à 2 sachet de sucre vanillé - 3 œufs - 1 pâte sablée.*

Faire tremper les raisins secs dans de l'eau chaude pendant 1 heure. Placez le fromage blanc dans un linge, dans une passoire et laissez-le s'égoutter 1 heure. Mélangez-le avec la crème. Travaillez ensemble le beurre ramolli, le sucre, 2 œufs entiers et 1 jaune d'œuf. Ajoutez-les au fromage et les raisins égouttés. Montez le blanc d'œuf restant en neige, incorporez-le délicatement à la préparation précédente. Étalez la pâte sablée dans un moule à charnière de 26 cm (ou un moule ordinaire) en faisant des bords d'environ 5 cm de haut. Versez la pâte dedans. Faire cuire 45 à 50 min à th 150°. Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau : celle-ci doit ressortir à peine sèche. Laissez bien refroidir avant de démouler.

