GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET CITRON

Ingrédients :

– 500 gr de fromage blanc
– 90 gr de farine
– 100 gr de sucre
– 3 oeufs
– le zeste de 2 citrons non traités

Préparation :

1. Commencez par séparer les blancs des jaunes d’œuf et battez les blancs jusqu’à obtenir une texture ferme.
2. Dans un autre récipient, fouettez le fromage blanc avec le sucre.
3. Incorporez ensuite les jaunes d’œufs, suivi d’un ajout progressif de la farine.
4. Ajoutez délicatement les zestes de citron et les blancs d’œufs montés en neige.
5. Préchauffez votre four à 180°C.
6. Beurrez un moule à charnière de 18 cm de diamètre pour éviter que le gâteau ne colle.
7. Versez la préparation dans le moule et mettez-le au four pendant 30 minutes.
8. Une fois la cuisson terminée, laissez le gâteau refroidir, retirez le cercle du moule et placez-le au réfrigérateur pendant au moins quatre heures avant de servir.