



Cuisine et
dépendances

Vatrouchka



La Vatrouchka est un dessert russe à base de fromage blanc, une sorte de cousin du cheesecake américain. On trouve des versions nature, aux raisins secs ou au citron, ou encore aux graines de pavot. J'ai essayé un peu tout à la fois ! Les graines de pavot craquent sous la dent, contrastant délicieusement avec le moelleux de la mousse au fromage frais.

C'est un dessert très frais et assez léger, parfait pour terminer un repas copieux.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre) :

- 300 g de fromage blanc à la vanille
- 300 g de fromage en faisselle
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de maïzena
- 75 g de sucre
- zestes de citron râpé
- 100 g de raisins frais

Préparation au pavot :

- 75 g de pavot
- 80 ml de lait
- 2 cuil à soupe de miel

Préparation :

Laver les grappes de raisin. Retirer les grains, les couper en deux pour retirer les grains.

Faire chauffer le lait avec le pavot. Ajouter le miel et laisser frémir quelques minutes. Hors du feu, rajouter un jaune d'œuf et remuer.

Préchauffer le four à 150°C (th.5).

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Fouetter ensemble les fromages frais, un jaune d'œuf, le sucre et la maïzena et le zeste de citron.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporer délicatement à la préparation. Ajouter les raisins frais.

Verser la moitié de la préparation dans un moule à manqué chemisé. Napper de la préparation au pavot et couvrir du reste de pâte.

Enfourner sans attendre. Laisser cuire environ 45 minutes.

Laisser tiédir et démouler après cuisson.

A déguster bien frais.

Le 28 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/28/index.html>