

Gâteau poitevin au chèvre

Préparation : 20 min. Cuisson : 25 min.

POUR 6 PERSONNES :

- ✓ 250 g de fromage blanc égoutté.
- ✓ 5 jaunes + 5 blancs d'œufs.
- ✓ 120 g de sucre.
- ✓ 1 cuil. à café de sucre vanillé.
- ✓ 30 g de fécule de pomme de terre.

PREPARATION

1. Préparez la pâte : mêlez le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs. Ajoutez le fromage et la fécule tamisée. Fouettez tout au fouet électrique jusqu'à obtenir une crème lisse.
2. Allégez-la : préchauffez le four à 180 °C (th. 4). Montez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel en neige très ferme. Mêlez à la pâte en tournant de bas en haut pour ne pas casser la neige ; allez bien au fond.
3. Cuisez : versez dans le moule. Enfournez 25-30 min. : le gâteau doit être gonflé, la surface presque noire. Laissez tiédir 10 min. avant de retourner pour démouler. Dégustez tiède ou froid

ASTUCES :

- § Votre chèvre frais doit être un fromage égoutté à fond.
- § Pour tamiser la fécule : mettez-la dans une passoire à thé, tournez à la cuillère pour faire tomber en pluie sur le fromage.
- § Vous pouvez enrichir ce gâteau en ajoutant à la pâte 1 cuil. à soupe de cognac ou d'eau de fleur d'oranger.

Née à Lusignan, c'est une spécialité répandue en Poitou et en Vendée