

Les recettes du **LE POTAGER** Coudoux

VATROUCHKA AU FROMAGE BLANC ET AUX FIGUES :

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 1 pâte sablée
- 250g de Figues
- 1/2 pot de confiture de figues
- 1 cuil. à soupe de sucre glace
- Beurre (pour le moule)

Pour la garniture :

- 500g de fromage blanc entier
- 3 oeufs
- 120g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 cuil. à soupe de Maïzena

PRÉPARATION :

1/ Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Étalez la pâte à la taille du plat entre 2 feuilles de papier sulfurisé et transférez-la dans le moule. Foncez-la en appuyant bien les bords contre le moule.

2 / Couvrez la pâte de papier sulfurisé, ajoutez des poids de cuisson. Faites cuire 10 min. Ôtez les poids et le papier, puis enfournez de nouveau pour 5 min.

3 / Lavez et égouttez les figues et découpez les en quartiers. Fendez la gousse de vanille en 2 pour en gratter les grains. Séparez les blancs des jaunes d'oeuf. Fouettez les jaunes avec le sucre, les graines de vanille et la Maïzena. Ajoutez le fromage blanc et mélangez bien. Montez les



Note

La vatrouchka est un gâteau russe traditionnel. Vous pouvez ajouter quelques fraises et amandes effilées pour décorer.

Pour un côté plus acide, ajoutez un jus de citron à la préparation de fromage blanc.

blancs en neige ferme et incorporez-en 1/3 dans le fromage blanc, au fouet. Puis ajoutez délicatement le reste des blancs, ainsi que les figues à la spatule.

4 / Dans une casserole, faites chauffer à feu doux durant 10 min la confiture de figues et recouvrez-en le fond de tarte précuit. Versez délicatement par-dessus la garniture au fromage blanc et aux figues.

5 / Enfournez pour 30 min, jusqu'à ce que l'appareil et la pâte soient bien dorés. Puis éteignez le four et laissez reposer avec la porte ouverte pendant 15 min.

6 / Laissez complètement refroidir avant de saupoudrer de sucre glace et de servir en parts.