

<http://lafeedagobert.blogs.marieclaireidees.com>

Gâteau aux poires et au fromage blanc.

Ingrédients pour 6 à 8 parts

6 poires (williams ou guyot) ou une boîte de poires au sirop ;
1 pot de 500 grammes de fromage blanc campagnard en faisselle ;
40 grammes de sucre en poudre
2 œufs
2 cuillérées à soupe de poudre d'amande
2 cuillérées à soupe de noix de coco râpée
1 cuillérée à soupe de liqueur de poire (ou de l'eau de fleur d'oranger)



Préparation :

Allumer le four à 180 degrés

Séparer les blancs d'œufs des jaunes

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban. Ajouter le fromage blanc, la poudre d'amande, la noix de coco râpée, la liqueur de poire ou l'eau de fleur d'oranger, et bien mélanger.

Dans un autre saladier monter les blancs en neige (avec une pincée de sel) et les incorporer délicatement au mélange.



Beurrer un moule à manqué, saupoudrer de sucre. Disposer les poires coupées en tranches assez épaisses de façon à recouvrir tout le fond du moule. Recouvrir du mélange.



Mettre à four chaud pour 30 mn.

Se déguste tiède ou froid



<http://lafeedagobert.blogs.marieclaireidees.com/archive/2018/07/29/gateau-aux-poures-et-au-fromage-blanc-recette-a-telecharger-158781.html>