

Recette Anti-Gaspi : Gâteau au Fromage Blanc

Note importante sur la sécurité

- Vérifiez l'aspect et l'odeur du fromage blanc : il doit être homogène, sans moisissure et ne pas dégager d'odeur aigre anormale.
- Si le produit est périmé de quelques jours mais a été conservé au frais, il est parfaitement consommable une fois cuit.
- La cuisson à haute température (180°C) permet d'éliminer les risques bactériens potentiels.

Ingrédients

- 500g de fromage blanc (même légèrement périmé)
- 4 œufs frais
- 100g de sucre en poudre
- 50g de farine ou de fécule de maïs (Maïzena)
- 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un citron bio
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire

- Un grand saladier
- Un fouet manuel ou électrique
- Un moule à manqué (environ 22-24 cm)
- Papier cuisson ou beurre pour le moule

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans le saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le fromage blanc et la farine (ou fécule) en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.
- Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- Incorporez délicatement les blancs à la préparation à l'aide d'une spatule.
- Versez la pâte dans le moule préalablement beurré ou chemisé de papier cuisson.

- Enfournez pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

Conseils de dégustation

- Laissez refroidir le gâteau dans le four éteint, porte entrouverte, pour éviter qu'il ne retombe trop vite.
- Placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir pour une texture optimale.
- Accompagnez d'un coulis de fruits rouges ou d'une compote maison.