

# Gâteau au fromage blanc de brebis



Pour 6 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 30 min

## Ingrédients :

- 500g de Fromage blanc de brebis BIO
- 3 œufs BIO
- 1 citron
- 90g de farine
- 80g de cassonade
- 20g de miel liquide
- 1 gousse de vanille

1- Préchauffer le four à 180 °C, séparer les blancs des jaunes d'œufs et réserver.

2- Dans un saladier : Fouetter vivement le fromage blanc avec le sucre.  
Puis ajouter la farine, les jaunes d'œufs, le miel, la vanille et le jus de citron. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.

3- Monter les blancs en neige et incorporer-les délicatement à la préparation, de manière à obtenir un mélange léger.

4- Verser la pâte dans un moule, puis enfourner pendant 30 minutes.  
A la fin de la cuisson, laisser refroidir avant de démouler. Placer au frigo avant dégustation.

Bon appétit !

