

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article451>

La recette du jour.

- Revue N°44 -

Publication date: dimanche 20 septembre 2009

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

Madame Cappy étant fort accaparée par son travail sur la forêt d'Argonne, elle n'a pu nous transmettre de recettes. C'est Roger Berdold qui, à notre grand étonnement, a pris la relève pour nous transmettre une recette qu'il qualifie « d'Argonne-Lorraine. »

Tarte au fromage blanc.

Ingrédients à acheter :

1 kg de fromage blanc,
180 g de sucre,
1 paquet de pudding de vanille,
3 oeufs (le blanc en neige),
1 paquet de vanille.

Se mettre au travail : Faire une pâte brisée, puis :

- 1- Mélanger fromage blanc, sucre, jaunes d'oeufs, pudding, sucre vanillé.
 - 2- Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
 - 3- Mélanger délicatement les blancs en neige au fromage blanc.
 - 4- Cuire au four, thermostat 5-6 pendant 1 heure à 1h 15.
 - 5- La gâteau va se lever et le dessus sera bronzé.
 - 6- Démouler en le retournant sur une feuille alu et le laisser refroidir avant de le mettre sur un plat.
- Après dégustation, nous transmettre vos remarques.
-