

Gâteau au raisin frais et fromage blanc

Bonjour à toutes et tous,

Pommes, poires, figues, potiron.. On ne sait plus trop où donner de la tête pour les desserts.. Mais ne trouvez-vous pas qu'il y a un fruit que l'on oublie souvent passé le fromage ? Je parle du [raisin](#). Même dans les magazines de cuisine, le raisin cuisiné est assez rare. Alors quand l'autre jour, je suis retombée sur une recette de gâteau au raisin frais (dans le cuisine actuelle, octobre 2016), cela m'a direct plu et j'ai tenté

Le gâteau en question est un gâteau au raisin frais et au [fromage blanc](#). Il est facile à réaliser mais après cuisson il reste « non-pris » et doit se déguster à la cuillère. À la dégustation, il est très bon (voire-même un goût de reviens-y) entre le fruité et le crémeux. Tous mes convives ont adoré, même si on est tous d'accord que le terme « gâteau » n'est peut être pas du plus approprié.

Je voulais partager l'idée avec vous au cas où cela vous plaise et vous permette de changer. Faites vraiment attention que cela se déguste à la cuillère et pensez donc bien à le servir à l'assiette ;) . Bonne journée !



Gâteau au raisin frais et fromage blanc

Recette : Gâteau au raisin frais et fromage blanc

Saison de la recette : Septembre – Octobre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 belle grappe de raisin (ou deux petites, de deux couleurs différentes)
- 600 g de fromage blanc entier
- 3 œufs
- 120 g de sucre semoule
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 40 g de farine (*)
- 50 g de poudre d'amande
- 100 ml de crème entière
- Un peu de beurre pour le moule

Réalisation

- Beurrez le moule où vous souhaitez réaliser le gâteau
- Lavez vos grappes de raisin puis détachez les grains. Retirez les pépins puis disposez les grains dans le moule.
- Dans un saladier, fouettez le fromage blanc avec le sucre.
- Ajoutez la cannelle, la poudre d'amande, la farine, la crème et mélangez.
- Ajoutez enfin les œufs et mélangez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
- Versez la préparation au fromage blanc sur les fruits.
- Enfournez pour environ 40 minutes à 180°C.

Ce gâteau ne se démoule pas et se sert à la cuillère, comme un flan ou un clafoutis pas entièrement pris. A déguster tiède ou frais

Astuces :

- Sans gluten (*) : la farine sert uniquement à absorber le jus de raisin, donc n'hésitez pas à remplacer par de la farine de riz pour une version sans gluten.
- *A l'avance* : Vous pouvez préparer le gâteau 24H à l'avance. Conservez au réfrigérateur et réchauffez au moment de servir.
- *Un peu de croquant* : les amateurs de croquant pourront ajouter des amandes effilées sur le dessus du gâteau, juste avant d'enfourner.
- *Sur le choix du raisin* : Si la recette marche avec toutes les grappes de raisin à déguster, tentez avec deux variétés différentes, cela donnera plus de saveurs au dessert.
- Accompagnez de cigarettes russes ou de tuiles amande pour une version gourmande.