

## La vatrouchka (dessert russe)



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*C'est un dessert russe qui nécessite peu de temps de préparation.*

### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 jaunes d'oeufs
- 500 g de fromage blanc
- 100 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 poignée de raisins secs
- 1 noix de beurre

### Préparation

- 1 Mélanger le fromage blanc, les jaunes d'oeufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé.
- 2 Ajouter la farine tout en mélangeant, éviter les grumeaux.
- 3 Beurrer un moule puis disposer la pâte en l'appliquant bien sur les parois.
- 4 Verser la crème sur la pâte puis répartir les raisins secs dessus, enfoncer légèrement ceux qui restent à la surface.
- 5 Faire cuire la vatrouchka 30 min à 220°C (th.7).
- 6 À la fin de la cuisson, laisser un peu refroidir puis démouler.

Proposé par



**celine**

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

