

## Recette Russe : la vatrouchka

### Ingédients

- ♦ 500 g de fromage blanc
- ♦ 20 cl de crème fraîche
- ♦ 100 g de raisins secs
- ♦ 100 g de sucre en poudre
- ♦ 100 g de beurre
- ♦ 3 sachets de sucre vanillé
- ♦ 3 œufs
- ♦ Une pâte à tarte



### préparation

30 mn

### cuisson

45 mn

### Repos :

1 heure

### Préparation :

1. Fais tremper les raisins secs dans un bol d'eau tiède pour qu'ils gonflent.
2. Dans un saladier, mélange le fromage blanc, la crème fraîche, le sucre en poudre et le sucre vanillé, avec le beurre et 3 jaunes d'œufs.
3. Égoutte les raisins secs puis ajoutez-les à la préparation.
4. Etale la pâte dans un moule à tarte et fais-la cuire à blanc pendant 15 min à 180° C.
5. Bats un blanc d'œuf en neige et incorpore le à la préparation au fromage blanc et à la crème fraîche.
6. Garnis le fond de tarte avec le mélange et enfourne pendant 30 min.
7. Démoule et sers la tarte quand elle est encore tiède.





## Dessert russe : la vatrouchka

**1. Souligne les ustensiles nécessaires à la confection de la vatrouchka :**

un bol - un moule à tarte - une assiette - une casserole  
une fourchette - un couteau - un saladier

**2. Quels sont les trois ingrédients de la recette qui pèsent le même poids ?**

.....

**3. Vrai (V) ou Faux (F) ?**

☐

La vatrouchka se mange très froide.

☐

Les raisins secs gonflent dans l'eau tiède.

☐

Il faut cuire une peu la pâte à tarte avant de la garnir.

☐

Ce dessert cuit dans un moule à gâteau.

☐

On pourrait appeler ce dessert « tarte au fromage blanc ».

☐

Il faut battre en neige trois blancs d'œufs.



**4. Barre l'intrus sur chaque ligne :**

fromage blanc - yaourt - neige - crème fraîche - beurre

tarte - pâte - fruits - pommes - riz

oeuf - canard - poule - plumes - poussin

huître - Moule - casserole - saladier - assiette