

Recette Russe : la vatrouchka

Ingrédients

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